2.Чек лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

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»** |
|  | Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха | П. 3.13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В срок который указан в паспорте или инструкции на прибот (термометр) |  |
|  | Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами | П. 3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 |  |
|  | Отвественные работники ежедневно:   * Снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях | П. 3.13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | * Заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |  |
|  | Отвественные работники ежедневно:   * Снимают показания контрольных термометров которыми оснащены холодильники | П. 3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | * Заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования |  |
|  | Продовольственное сырье и готовая к употреблению продукция хранится в раздельных холодильниках | П. 3.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | Пищевые продукты, срок годности которых истек, утилизируются | П. 2.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В сроки указанные на ярлыках и программе производственного контроля |  |
|  | Сохраняется запрет на хранение в помещениях продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции | П. 4.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В дни обработки |  |

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

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