3.Чек лист: контроль процесса приготовления 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»** |
|  | Блюда готовятся по требованиям технологических документов | П. 2.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов | П. 2.7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей | П.п. 8.1.6. П. 8.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В дни проведения витаменизации |  |
|  | Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд | П.п. 8.1.6. П. 8.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | Блюда не готовятся во время ремонта производственных помещений | П. 2.20 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В дни ремонта |  |
|  | При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются раздельные зоны и раздельное оборудование | П. 3.3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию | П. 4.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В дни обработки |  |
|  | В учреждении проводят испытания и иследования качества и безопавсности блюд | П. 2.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |

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

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