8.Чек лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

Чек лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. 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»** |
|  | Помещения пищеблока убирают ежедневно | П. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно по графику |  |
|  | Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока | П.п.2.11.7.п. 2.11 СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно |  |
|  | Контралируеьтся содержание действующих веществ дезенфецирующих средств в рабочих растворах | П. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно перед уборкой |  |
|  | Документы подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции имеются | П.п.2.11.9.п. 2.11 СП 2.4.3648-20 | В соответствии с производственным контролем |  |
|  | Уборочный инвентарь хранится в специално выделенном месте или шкафу | П.п.2.4.12.п. 2.4 СП 2.4.3648-20 | Ежедневно в конце рабочего дня |  |
|  | Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от остального уборочного инвентаря | П. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |

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

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