


Чек-лист родительского контроля: контроль готовых блюд

Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Да
Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подаются такие блюда	Да
Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			Да
При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	Да
Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			Да
Готовые блюда реализуются в установленный срок (для	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта		Да

участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
--	----------------------------	--	---

Дата проведения контроля:

19.04.2023

Подпись ответственных:

Баитдинова С.Р.  
 Багауреева М.А.  
 Саюмова Н.Р.  
 Шантулова С.В.