

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 1 г. Ипатово Ипатовского района
Ставропольского края

(МБОУ СОШ № 1 г. Ипатово)

Чек-лист: контроль готовых блюд

**Чек – лист проверки готовых блюд членами мобильной группы за организацией
питания обучающихся в МБОУ СОШ № 1 г. Ипатово**


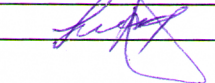
Дата и время проведения проверки: 20.10.2023, 09.00-9.30

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Калько О.М., Кочерга М.П.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Назначенный работник проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			да, отбор суточных проб осуществляется медработником
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	да

	и промаркированные емкости; первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (– не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, <u>подпункт 8.7.4</u> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да

Члены мобильной группы: _____

(О.М.Калько)

(М.П. Кочерга)