

участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздате)	8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		<i>Da Def</i>
--	----------------------------	--	---------------

29.01.2025
Бачурдзиева С.В.
 (ответств-ий)

Дата проведения контроля:

Подпись ответственных:

Сидя

Чек-лист родительского контроля: контроль готовых блюд

29.01.2025

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	
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 подают такие блюда	
Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
			
			
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)			
Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
Готовые блюда реализуются в установленный срок (для	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта		