

Чек-лист: контроль готовых блюд приказ от 29.01.2025г №12

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Да
2	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	да
3	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)			да
4	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни			Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20



Г.В. Рудакова 12.03.2025г