

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**детский сад «Тополек» г. Южи**

155630, Южа, ул. Советская, д. 1 тел/ факс 8 (49347) 2-11-34

e-mail:dou_topolek53@lenta.ru

Приложение №14 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды на _____

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	<u>Пункт 2.9</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт</u> <u>2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	<u>Подпункт</u> 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют:	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт</u> <u>2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– разделочный и иной инвентарь			
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН	В срок, который указан в паспорте или	

	<p>раздельные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологическое и холодильное оборудование – производственные столы – разделочный инвентарь – многооборотные средства упаковки – кухонная посуда 	2.3/2.4.3590-20	инструкции на изделие	
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	<p>Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:</p> <ul style="list-style-type: none"> – кухонной посуды – столовой посуды – инвентаря 	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
11	Столовые приборы из алюминия не используются	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
12	Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь) моется по мере загрязнения и при необходимости - дезинфицируется	Подпункт 5.2.2 ГОСТ 33688-2015		
13	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены	пункта 3.10. СП 2.4.3648-20		

Медсестра _____ И.В.Попкова