

Редакция от 15 декабря 2023

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	<u>Подпункт 8.4.5</u> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			да
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
4	Обеденные столы моют после каждого использования	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	<u>Пункт 3.10</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да

Члены комиссии: Атавина Н.В.

Плотникова О.М.

Леонова В.В.