## Приложение №18

## 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 | [Подпункт 8.4.5](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MC02NQ/) пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 2 | Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются |  |
| 3 | Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 4 | Обеденные столы моют после каждого использования | [Пункт 2.18](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MA42N8/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 5 | Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 6 | Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами | [Пункт 3.10](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M4E2MK/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |