## Приложение №22

## Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

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 | Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха | [Пункт 3.13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MB02NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр) |  |
| 2 | Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами | [Пункт 3.8](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 3 | Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях | [Пункт 3.13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MB02NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 4 | – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |  |
| 5 | Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники | [Пункт 3.8](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 6 | – заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования |  |
| 7 | Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в раздельных холодильниках | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 8 | Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется | [Пункт 2.3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M5Q2MD/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 9 | Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима) | [Подпункт 8.4.5](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MC02NQ/) пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно по графику |  |
| 10 | Смена кипяченной воды фиксируется в графике |  |
| 11 | Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции | [Пункт 4.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M4U2MM/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни обработки |  |