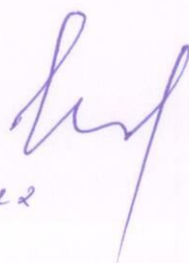


Контроль технологии приготовления пищи

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|---|--|---|----------------------|
| 1 | Блюда готовятся по требованиям технологических документов | <u>Пункт 2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Да |
| 2 | При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов | <u>Пункт 2.7</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Да |
| 3 | Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей | <u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни проведения витаминизации | Да |
| 4 | Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд | <u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Да |
| 5 | Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока | <u>Приложение № 6</u> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни ремонта | Да |
| 6 | При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование | <u>Пункт 2.20</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Да |
| 7 | Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию | <u>Пункт 3.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни обработки | Да |
| 8 | В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд | <u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | Да |

Регистратор 
24.10.2022

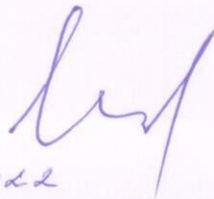
Машкин В.И.

Контроль поточности технологического процесса.

| № п/п | Вопрос | Основание | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|---|--|----------------------|
| 1 | Отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары | Пункт 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Пункт 7.2 Предотвращение перекрестного загрязнения | Да |
| 2 | соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки. | ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании | Да |

Подписано

24.10.2022



Машкина В. И.

Контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки)

| Вопрос | Основание | Выполнено «да»/«нет» |
|---|--|-------------------------|
| Соответствие ежедневного меню утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд | Подпункты 8.1 -8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Да |
| Объемы порций по приемам пищи (в граммах – не менее) - завтрак от 7 до 12 лет – 500; от 12 лет и старше – 550 - обед от 7 до 12 лет – 700; от 12 лет и старше – 800 | Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 3 | Да |

Контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов

| Вопрос | Основание | Выполнено «да»/«нет» |
|--|---|-------------------------|
| Запрещенная для питания детей продукция не готовится (не используется) | Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Да |

Аудитор

24.10.2022

Ведущий

Машин В.И.