

Приложение №7
к Положению
об организации контроля
качества питания в
МБОУ Талицкой СОШ

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

Приложение №8
к Положению
об организации контроля
качества питания в
МБОУ Талицкой СОШ

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

Заведующий Школа Рыжаникова Л.Н.

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

Подписано: *Ольга Романова Л.В.*

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 отдельной 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 *Оу* *Томашова ИИ*