

Контроль технологии приготовления пищи

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

Председатель Совета
депутатов Тамара
Куреева ер

Шур

Зубаева м.п

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

Председатель Совета
деятелей Талицкой
муниципальной
школы

Иванов

Зушова 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	да
2	соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.	Пункт 7.2 Предотвращение перекрестного загрязнения ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	да

Председатель Совета
депутатов Талицко-
муравского с/р

М.В.К. Зубкова Л.В.