

Приложение №5 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Холуй.

Чек-лист: 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