

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
контроля питания**

МБОУ «Гуринская СОШ»

| Объекты контроля | Соответствие/несоответствие | П р и м е ч а н и е |
|--|-----------------------------|---------------------|
| Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки | <i>соответствует</i> | |
| Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи | <i>соответствует</i> | |
| Исправность технологического и холодильного оборудования | <i>соответствует</i> | |
| Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря | <i>соответствует</i> | |
| Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников | <i>соответствует</i> | |
| Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания | <i>соответствует</i> | |
| Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов | <i>соответствует</i> | |
| Витаминация готовых блюд | <i>соответствует</i> | |
| Бракераж готовой продукции | <i>соответствует</i> | |
| Условия хранения моющих | <i>соответствует</i> | |
| Состояние посуды для приготовления и приема пищи | <i>соответствует</i> | |
| Наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество | <i>соответствует</i> | |
| Сроки реализации продуктов | <i>соответствует</i> | |
| Суточные пробы, отбор и хранение | <i>соответствует</i> | |
| Соблюдение поточности технологических процессов | <i>соответствует</i> | |
| Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций | <i>соответствует</i> | |
| Соответствие закладки продуктов меню-требованию | <i>соответствует</i> | |

