**Структурное подразделение муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**средней общеобразовательной школы №2 г. Алагира**

**Контроль готовых блюд горячих завтраков**

Дата проведения: 28.09.2023 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте | [Пункт 5.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3O2MF/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Да |
| 2 | Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции | [Подпункт 8.1.10](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7G2N5/) пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия блюд | Да |
| 3 | При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком) | Да |
| 4 | Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C | Да |
| 5 | Готовые блюда реализуются в установленный срок | [Подпункт 3.5.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7S2MM/) пункта3.5,  [подпункт 8.7.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MD02NU/) пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Да |

Ответственный:

заместитель заведующего по УВР Челохсаева Ж.Х.