

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 1 г. Ипатово Ипатовского района  
Ставропольского края

(МБОУ СОШ № 1 г. Ипатово)




Дата и время проведения проверки: 18.01.2024, 07.00 – 08.00

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Калько О.М., Косик Н.П. Дыгай М.В.

**Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд**

| № п/п | Вопрос   | Основание   | Периодичность   | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|--|---|---|----------------------|
| 1     | Блюда готовятся по требованиям технологических документов  | <u>Пункт 2.8</u><br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                 | Ежедневно   | да                   |
| 2     | При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов         | <u>Пункт 2.7</u><br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                 | Ежедневно   | да                   |
| 3     | Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей                                  | <u>Подпункт 8.1.6</u> пункта<br>8.1 СанПиН<br>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<br>8.1 СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно   | да                   |
| 5     | Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию                               | <u>Пункт 4.4</u><br>СанПиН<br>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 2.1</u> СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                    | В сроки, указанные в программе производственного контроля | да                   |

Члены комиссии:

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

(О.М.Калько)

(Н.П.Косик)

(М.В.Дыгай)