

КАРТА КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
(пищеблок)

Соответствие времени получения пищи	Правильность применения спец одежды персоналом	Хранение проб	Технология приготовления пищи	Соответствие заложенных продуктов меню-раскладке (излишек, недостача наименований)	Использование оборудования в соответствии с маркировкой и назначением	Состояние оборудования пищеблока	Санитарное состояние пищеблока (график уборки, соответствие)	Температурный режим холодильника для проб, санитарное состояние

КАРТА КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
(Складское помещение)

Ведение журнала бракеража сырой продукции	Санитарное состояние складского помещения (наличие графика)	Температурный режим холодильного оборудования	Хранение скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями	Соседство продуктов	Состояние тары для сыпучих продуктов	Срок годности продуктов	Снятие остатков продуктов	Маркировка

КАРТА КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Ассортимент (разнообразие меню)	Состояние документации по питанию	Закладка продуктов питания по ежедневному меню	Выход блюд	Маркировка посуды в группе