

**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