

# ПАМЯТКА

## по организации питания в образовательных учреждениях

### Республики Крым

*МБОУ "Навигационная средняя школа"*  
(наименование образовательной организации)

№ *1000000000* 2022 год

1. Анализ меню:	Примечание
наличие основного меню (утвержденное и согласованное);	+
наличие ежедневного меню (утвержденное и согласованное);	+
соответствие ежедневного меню основному меню;	+
если ежедневное меню не соответствует основному меню, должен быть акт о замене;	-
наличие технологических карт на каждое выдаваемое блюдо (на момент проверки);	+
контрольное взвешивание (не менее 5 порций);	<i>нет возможности, т.к. обед уже в</i>
наличие суточных проб, условия их хранения (суточные пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C).	+
<b>2. Анализ качества продуктов:</b>	
1. Условия хранения продуктов (товарное соседство): - в холодильнике, где хранится мясо, не может храниться молочная продукция, полуфабрикаты, готовые продукты, рыба и т.д.; - яйцо куриное должно храниться в отдельном холодильнике	<i>выполняется</i>
2. Сопроводительные документы: - ветеринарные свидетельства на скоропортящиеся продукты (мясо, творог, птица, субпродукты и т.д.), а именно ярлык со сроком изготовления и производителем. Производитель на упаковке и в ветеринарном свидетельстве должен совпадать.	<i>выполняется</i>
3. На каждом продукте питания должен быть ярлык с датой изготовления и сроком конечной реализации.	<i>выполняется</i>

**Замечания:** *Замечаний нет. Соответствие требованиям не выявлено.*

Проверили члены рабочей группы: *Б. М.* *Н. А. Павлова*

Ознакомлен: *Карамеров Д.И.* *Д.И.*  
(ФИО руководителя образовательной организации) (подпись)