

№	Вопросы	Ответы на вопросы (да/нет), комментарии
1	<p>В меню, утвержденном руководителем образовательного учреждения, – информация о количественном составе, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.</p> <p>В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.</p> <p>Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).</p> <p>Завтрак - закуска, горячее блюдо и горячий напиток, рекомендуется включать овощи и фрукты.</p> <p>Обед – закуска (салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо.</p> <p>Полдник - напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.</p> <p>Ужин – овощное (творожное) блюдо или каша; основное второе блюдо (мясо, рыба или птица), напиток (чай, сок, кисель).</p>	
2	<p>Питьевая вода:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ стационарные питьевые фонтанчики (есть ограничительное кольцо)? ✓ бутилированная вода (наличие одноразовых стаканчиков)? 	
3	<p>Порционирование блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах 	
4	<p>Готовые первые и вторые блюда</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ хранятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. <p>Холодные закуски</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ хранятся в порционированном виде в охлаждаемом прилавке-витрине не более 1 часа. <p>Салаты из сырых овощей</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ хранятся в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут. 	

5	<p>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ температура не ниже 75 °С <p>вторые блюда и гарниры</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ не ниже 65 °С <p>холодные супы, напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ не выше 14 °С 	
6	<p>Условия для соблюдения работниками столовой правил личной гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ раковины для мытья рук с мылом и индивидуальным или одноразовым полотенцем ✓ санитарная одежда (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) <p>Внешний вид работника столовой:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ отсутствие ювелирных украшений, часов ✓ коротко стриженные ногти без лака ✓ отсутствие на спецодежде булавок 	
7	<p>Температура в холодильниках:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ холодильные камеры + 2° +6°С ✓ морозильные камеры -18°С 	
8	<p>Хранение на складе:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ товарное соседство: раздельное хранение сырых и готовых продуктов. ✓ сроки годности 	
9	Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	
10	Мытье кухонной посуды (кастрюли, разделочные доски, половники) отдельно от столовой посуды (тарелки, бокалы, столовые приборы)	
11	Наличие инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств	