

4	Пищеблок	Контроль за организацией питания	-Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав	1 раз в год	2	ФЗ № 88-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20
			-Микробиологическое исследование блюд	1 раз в год	2	
			-Смывы на БГКП с технологического оборудования, рук персонала, мебели, кухонной утвари	1 раз в год	8-10	
5	Пищеблок	Анализ воды питьевой из центрального водоснабжения	Физико-химические и микробиологические исследования	1 раз в год Перед началом учебного года	2	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21