

Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				удовл.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		есть
Витаминация блюда		да		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				150
Количество раковин для мытья рук				3
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				есть
Состояние мебели				удовл.
Средства для обработки столов				есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				удовл.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удовл.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да		есть

Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				исправно
Исправность систем водоотведения				исправно
Исправность систем отопления				исправно
Исправность систем освещения				исправно
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением				есть
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды				есть
Наличие моющих средств				есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		да		
Соблюдение сроков хранения моющих средств				соблюдается
Наличие сертификатов на моющие средства				есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов				есть
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)				есть машин. ср-во + хлор. ваплиз
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				соблюдается
Наличие графика уборки				есть

Соблюдение условий хранения продуктов

Склады

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		да		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе				соблюдается
Соблюдение товарного соседства				соблюдается
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		есть
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства				соблюдается
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		да		соблюдается
Санитарное состояние холодильного оборудования				удовл.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Условия и правильность хранения суточных проб		да		

Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				<i>есть</i>
Санитарное состояние				<i>удовл</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</i>
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				<i>есть</i>
Санитарное состояние				<i>удовл</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</i>
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				<i>есть</i>
Санитарное состояние				<i>удовл.</i>
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				<i>нет</i>
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				<i>есть</i>
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				<i>есть</i>
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				<i>есть</i>
Санитарное состояние				<i>удовл</i>
Наличие запрещенных продуктов				<i>нет</i>
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				<i>есть</i>
Исправность и состояние электрооборудования				<i>исправно</i>

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)				удовл
Санитарное состояние				удовл
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой				есть соблюдается
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				есть
Условия хранения яиц		да		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				есть
Средство для мытья яиц				есть
Наличие бактерицидной лампы				есть
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		да		есть
Наличие ценников				есть
Соблюдение условий хранения				соблюдается
Соблюдение условий и сроков реализации				соблюдается
Санитарное состояние				удовл
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		да		есть
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		да		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		да		есть
Срок реализации поступившей продукции		да		есть
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		да		есть
Технологические карты приготовления блюд		да		есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		да		есть
Журнал «С-витаминизации»				есть
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий				есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>ноябрь</u> месяц <u>2024</u> г.				есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		да		есть
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников				есть

Наличие программы производственного контроля				есть
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				есть
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				есть
Душевая комната, <u>санузел</u>				есть
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				чистотой аккуратности
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки				есть достаточно
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		да		есть
Наличие москитной сетки				есть
Итого				

В результате проверки установлено:

Самостоятельное составление пищеблока и
объединенного зала производственное.

Снижение уровня меню соответствует перспек-
тивному.

Качество продуктов питания, условия
транспортировки, доставки, раскрутки
соответствует требованиям и условиям
сертификата и договора.

Организован питанием режим в виде
фронтангажа с процессом организации.

Подписи комиссии:


Член комиссии  А.К. Харинбаева




 Т.П. Манолжанова

 В.В. Савореская.

 А.А. Иванова

 Ю.И. Сидорова

**Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или
ответственный повар (при организации питания организацией образования)
ознакомлен **

(подпись)