



Наличие мыла		✓		
Наличие сушилок		✓		Есть мыло
Состояние мебели		✓		устье
Средства для обработки столов		✓		чистота
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		устье
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		чистота
Санитарное состояние столовой		✓		устье
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		сметан
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		норм.
Исправность систем водоотведения		✓		норм.
Исправность систем отопления		✓		норм.
Исправность систем освещения		✓		норм.
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		чистота
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		чистота
Наличие моющих средств		✓		есть
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		есть
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		есть
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
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		есть
Наличие графика уборки		✓		есть
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		есть
Исправность и состояние электрооборудования		✓		есть
Санитарное состояние		✓		есть
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
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		есть
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		есть
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		есть
Санитарное состояние		✓		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		есть
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		есть
Срок реализации поступившей продукции		✓		есть

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	✓		есть
Технологические карты приготовления блюд	✓		есть
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓		есть
Журнал «С-витаминизации»	✓		есть
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>март</u> месяц <u>21</u> г.	✓		есть
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	✓		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

**В результате проверки установлено:**

Самостоятельно составлен инвентаризационный журнал учета. Меню в соответствии с требованиями СанПиН. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку. Присутствуют журналы учета, журналы учета, журналы учета. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку. Присутствуют журналы учета, журналы учета, журналы учета. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку. Присутствуют журналы учета, журналы учета, журналы учета.

**Подписи комиссии:**

• Менделеев В.А.  
 • Маринов Е.П.  
 • Александров Н.В.  
 • Рохомов С.С.  
 • Акимов В.В.  
 • Колесников А.С.  
 • Филиппов Н.Н.

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