



Наличие мыла		✓		есть
Наличие сушилок		✓		есть
Состояние мебели		✓		удв.
Средства для обработки столов		✓		есть
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		удв.
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		есть
Санитарное состояние столовой		✓		удв.
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		есть
<b>Состояние помещений пищеблока</b>				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		есть
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		испр.
Исправность систем водоотведения		✓		испр.
Исправность систем отопления		✓		испр.
Исправность систем освещения		✓		испр.
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным 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)		✓		есть
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		есть
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		есть

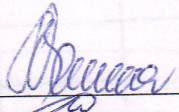
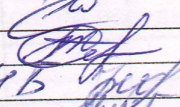
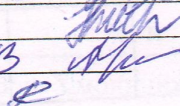
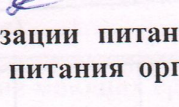

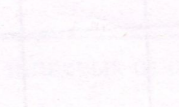

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		и.м.н.г.
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		о.р.а.б.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		с.о.б.е.
Наличие графика уборки		✓		и.м.н.г.
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		и.м.н.г.
Исправность и состояние электрооборудования		✓		и.с.н.р.
Санитарное состояние		✓		у.р.о.в.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		и.м.н.г.
<b>Буфет</b>				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью				
Наличие ценников				
Соблюдение условий хранения				
Соблюдение условий и сроков реализации				
Санитарное состояние				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		в.с.а.и.н.
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		в.с.а.и.н.
Срок реализации поступившей продукции		✓		с.о.т.т.


Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	✓		успешно
Технологические карты приготовления блюд	✓		успешно
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓		успешно
Журнал «С-витаминизации»	✓		успешно
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>июль</u> месяц <u>20</u> г.	✓		успешно
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	✓		успешно
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	✓		успешно
Журнал проведения генеральных уборок	✓		успешно

**В результате проверки установлено:**

В соответствии с требованиями, предъявленными к качеству продукции, поступающей в организацию, по результатам проверки установлено, что продукция, поступающая в организацию, соответствует требованиям, предъявленным к качеству продукции, поступающей в организацию. В соответствии с требованиями, предъявленными к качеству продукции, поступающей в организацию, по результатам проверки установлено, что продукция, поступающая в организацию, соответствует требованиям, предъявленным к качеству продукции, поступающей в организацию.

**Подписи комиссии:**

Мещеряков А.В.   
 Морозов Е.В.   
 Киселев А.К.   
 Александров И.В.   
 Виноградов А.К.   
 Аксенов В.В.   
 Журилов С.Е. 

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