

Дата 03.11.2023г

№ 8

Организация образования КГУ «Лесная ОСШ»

Поставщик услуги (при наличии)

Комиссия в составе:

Председатель - Голодубова Е.Н.

Члены комиссии - Дюсенова Т.Б., Кирсанова Н.Л., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю.,

Ткаченко В.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель.	Требует	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям				есть
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		да		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		да		
Соблюдение графика работы столовой		да		
Организация питьевого режима		да		
Качество готовой продукции		да		
Наличие контрольного блюда				
Органолептические свойства приготовленной продукции		да		
Соответствие технологической карте		да		
Контрольное взвешивание 10 порций		да		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				нет
Линия раздачи (мармиты) 2 блюда				нет
Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				нет
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				нет
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		да		
Витаминизация блюда		да		
Наличие и порядок этикетирования, реализации и использования теплых запрещенных блюд и напитков				нет

Организация приема пищи				
Количество посадочных мест				54
Количество раковин для мытья рук				2
Наличие мыла				есть
Наличие сушилок				есть
Состояние мебели				удовн
Средства для обработки столов		да		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				удовн
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				есть
Санитарное состояние столовой				удовн
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		да		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»				есть
Неправильность систем горячего и холодного водоснабжения, водоприемников		да		
Неправильность систем водоотведения		да		
Неправильность систем отопления		да		
Неправильность систем освещения		да		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников в защищенном исполнении				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		да		
Наличие сертификатов на моющие средства				есть
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				есть

Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов		да		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)				ДП-2П К. Ю. М
Соблюдение чистоты: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				ДП-2П К. Ю. М
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		да		
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		да		
Санитарное состояние складов				уровн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				есть
Наличие термометров				есть
Соблюдение товарного соседства		да		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				есть
Санитарное состояние холодильного оборудования				уровн
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				нет

Условия и правильность хранения суточных проб		да		
Варочный цех (Гармный цех)				
Маркировка оборудования и инвентаря		да		
Правильность и состояние электрооборудования		да		
Наличие заземления, наличие резиновых ковров				есть
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		да		
Санитарное состояние				удовл
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюда и продуктов				нет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		да		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		да		
Условия хранения яиц		да		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		да		
Средство для мытья яиц		да		
Наличие бактерицидной лампы		да		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				есть
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				есть
Сертификаты, декларации о соответствии				есть
Срок реализации поступившей продукции		да		
Доброткачество поступившей продукции, соответствие нормам		да		
Технологические карты приготовления блюд		да		

Бракерский журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		ge		
Журнал «С-витамины за дни»		ge		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ge		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.				есть
Наличие личных медицинских карт всех сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		ge		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микро травм				нет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				есть
Журнал проведения генеральных уборок				есть
Журнал регистрации температурного режима холодильников				есть
Наличие программы производственного контроля		ge		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				есть
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				нет
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				нет
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работоспособность в полном комплекте спецодежды)				соответс
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		ge		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				есть
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		ge		
Итого				

В результате проверки установлено:

Состояние стеновой и потолочной поверхностей удовлетворительное
В складских помещениях содержится правильно
храняемый продукт.
Состояние окружающей среды удовлетворитель-
но.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии -

Члены комиссии -



Голодцова Е.Н.

Дюсенова Г.Б.

Орлова О.В.

Шерба О.С.

Жукевич Н.Ю.

Кирсанова И.Г.

Каченко В.В.

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