

Дата: 13.12.2024г.

№

Организация-образовательная: К... (ООО) ШЕ...

Назначение услуги: ...

Комиссия в составе:

Председатель: Голубовская Е.Н.

Члены комиссии: **ТЕНЕРБАЕВА Л.Н.**, Кирсанова И.Л., Орлова О.В., Щерба О.С., Жукевич Н.Ю.,

Барицкая В.В.

Процедура проверки выполнена в соответствии со следующим параметрам:

| Показатель   | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|--|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на объект, осуществляющий деятельность, подлежащую государственному надзору |           |               |                  | есть       |
| Качество производимой продукции  |           | да            |                  |            |
| Соответствие маркировки продукции требованиям законодательства   |           | да            |                  |            |
| Соблюдение графика выполнения работ  |           | да            |                  |            |
| Соблюдение правил безопасности   |           | да            |                  |            |
| Качество готовой продукции   |           | да            |                  |            |
| Наличие контрольного образца   |           |               |                  | есть       |
| Соблюдение сроков годности продукции   |           | да            |                  |            |
| Соблюдение правил хранения продукции   |           | да            |                  |            |
| Контроль за внешним видом продукции  |           | да            |                  |            |
| Длина разливной тары (л)   |           |               |                  | нет        |
| Длина разливной тары (мл)  |           |               |                  | нет        |
| Длина разливной тары (л) - не соответствует  |           |               |                  | нет        |
| Содержание жира в продукте (г/100г)  |           |               |                  | нет        |
| Наличие этикетки с указанием состава и содержания (наличие каска и крышки)   |           | да            |                  |            |
| Вид маркировки (штрих-код)   |           | да            |                  |            |
| Наличие этикетки с указанием даты изготовления   |           |               |                  | нет        |

Организация приема пищи

|  |    |  |      |
|--|----|--|------|
| Количество посадочных мест   |    |  | 54   |
| Количество раковин (в м.к. и др.)  |    |  | 2    |
| Наличие мыла   |    |  | есть |
| Наличие сушилки  |    |  | есть |
| Состояние мебели   |    |  | уб.  |
| Средства для обработки столов  | да |  |      |
| Состояние столовой и кухонной посуды, для столовых приборов              |    |  | уб.  |
| Достаточность и наличие инвентаря в комплекте посуды                     |    |  | есть |
| Санитарное состояние столовой  |    |  | уб.  |
| Уборка пола и инвентаря (тарелки и др. от дефицита и загрязнения)        | да |  |      |
| Состояние помещения пищеблока  |    |  |      |
| Наличие вилочки (Правильный инвентарь)                                   |    |  | есть |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагреватель   | да |  |      |
| Исправность систем водоотведения   | да |  |      |
| Исправность систем отопления   | да |  |      |
| Исправность систем освещения   | да |  |      |
| Наличие средств для уборки помещений (на кухне, в столовой, в пищеблоке) |    |  | есть |
| Наличие средств для мытья посуды (мыло, средство для мытья посуды)       |    |  | есть |
| Наличие средств для мытья полов (средство для мытья полов)               |    |  | есть |
| Наличие средств для мытья стен (средство для мытья стен)                 |    |  | есть |
| Наличие средств для мытья мебели (средство для мытья мебели)             |    |  | есть |
| Наличие средств для мытья посуды (средство для мытья посуды)             | да |  |      |
| Наличие средств для мытья пола (средство для мытья пола)                 | да |  |      |
| Наличие средств для мытья стен (средство для мытья стен)                 |    |  | есть |
| Наличие средств для мытья мебели (средство для мытья мебели)             |    |  | есть |
| Наличие средств для мытья посуды (средство для мытья посуды)             |    |  | есть |

|   |  |    |  |                  |
|---|--|----|--|------------------|
| Маркировка емкостей для сбора пищевых отходов   |  | га |  |                  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто осуществляет)  |  |    |  | Ж.А.Ж.<br>ДЖ-217 |
| Соблюдение чистоты:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | га |  |                  |
| Наличие графика уборки  |  |    |  | есть             |
| Соблюдение условий хранения продуктов   |  |    |  |                  |
| Склады  |  |    |  |                  |
| Хранение сыпучих продуктов (мука, сахар, подсолнечник, семечки)   |  | га |  |                  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе   |  | га |  |                  |
| Соблюдение товарного соседства  |  | га |  |                  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания   |  | га |  | есть             |
| Хранение овощей в ящиках, поддонах, в маркированных емкостях на поддонах  |  | га |  |                  |
| Санитарное состояние склада   |  |    |  | удоб.            |
| Наличие и соблюдение правил размещения запрещенных продуктов  |  |    |  | нет              |
| Холодильники  |  |    |  |                  |
| Маркировка присутствия в холодильнике оборудования  |  |    |  | есть             |
| Наличие термометров   |  |    |  | есть             |
| Соблюдение товарного соседства  |  | га |  |                  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания   |  |    |  | есть             |
| Санитарное состояние холодильного оборудования  |  |    |  | удоб.            |
| Наличие и соблюдение правил размещения запрещенных продуктов  |  |    |  | нет              |

|  |    |  |       |
|--|----|--|-------|
| Условия и возможности хранения образцов проб   | да |  |       |
| Варочный цех (Порезки цех)   |    |  |       |
| Маркировка оборудования и тары   | да |  |       |
| Целостность и состояние оборудования   | да |  |       |
| Наличие документов на оборудование   |    |  | есть  |
| Состояние механической части (выявки)  | да |  |       |
| Состояние системы  |    |  | угав. |
| Наличие и готовность рецептов и инструкций по изготовлению продукции                               |    |  | нет   |
| Наличие условий для хранения сырья, переработанного сырья, готовой продукции, отходов производства | да |  |       |
| Хранение и использование яиц   |    |  |       |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность   | да |  |       |
| Условия хранения яиц   | да |  |       |
| Гибкость маркировки и упаковки сработанных яиц   | да |  |       |
| Средства для мытья яиц   | да |  |       |
| Наличие бланков и форм   | да |  |       |
| Документы  |    |  |       |
| Документы на оборудование  |    |  | есть  |
| Уведомление таможенника на перевозку грузов на автотранспорте                                      |    |  | есть  |
| Сертификация оборудования  |    |  | есть  |
| Срок реализации продукции  |    |  | есть  |
| Добротность и качество продукции   | да |  |       |
| Предусмотрены ли меры по безопасности  | да |  |       |
| Соблюдение санитарных правил   | да |  |       |

|   |  |    |  |       |
|---|--|----|--|-------|
| Бракеражный журнал с оборотной стороной<br>пищевой продукции и полуфабрикатов   |  | га |  |       |
| Журнал «Снижение качества»  |  | га |  |       |
| Журнал органолептической оценки качества<br>блюд и кулинарных изделий   |  | га |  |       |
| Ведомость контроля за выполнением норм<br>пищевой продукции за _____ месяц _____ г.   |  |    |  | есть  |
| Наличие личных медицинских книжек<br>сотрудников пищеблока на рабочем месте с<br>отметкой о прохождении медосмотра и<br>пищевенческого обучения |  | га |  |       |
| Наличие у работников пищеблока<br>посторонних предметов, гнойничковых<br>заболеваний и микро травм  |  |    |  | нет   |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра<br>работников пищеблока   |  |    |  | есть  |
| Журнал протекания генеральной уборки  |  |    |  | есть  |
| Журнал регистрации температурного<br>режима холодильников   |  |    |  | есть  |
| Наличие программы производственного<br>контроля   |  | га |  |       |
| <b>Бытовая комната</b>  |  |    |  |       |
| Наличие записных комплектов сменной<br>одежды   |  |    |  | есть  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей<br>сотрудников  |  |    |  | нет   |
| Наличие шкафа для хранения спецодежды<br>смен   |  |    |  | нет   |
| Внешний вид сотрудников сменной<br>смен (состояние формы, аккуратность, присутствуют<br>в полном комплекте спецодежды)                          |  |    |  | есть. |
| Уборочный инвентарь (чистота, целостность,<br>наличие маркировки)   |  | га |  |       |
| Наличие отдельного помещения<br>(специальных мест для хранения<br>уборочного инвентаря, маркировка)   |  |    |  | есть  |
| Наличие дезинфицирующего средства<br>для обработки поверхностей, контактирующих<br>с продуктами   |  | га |  |       |
| Итого   |  |    |  |       |

В результате проверки установлено:

Состояние столовой и пищеблока удовлетворительное  
В складских помещениях соблюдается правило  
хранения продуктов.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

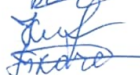
Члены комиссии \_\_\_\_\_



Тембербаева Д.Н.



Оркова С.В.



Кузнецова Н.И.



Герасимов В.В.

Исполнитель (при организации питания) или ответственный  
повар (при организации питания организованной общепитания) ознакомлен \_\_\_\_\_  
(подпись)