

Цель: контроль санитарного состояния продуктовой кладовой

Дата проведения 23.03.23

ФИО кладовщика Сусьева В.М.

№	Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
1	Санитарное состояние			
1.1	Холодильные камеры: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	своеврем чисто есть		
1.2	Условия хранения продуктов: - хранение в базной таре; - хранение продуктов на полу; - соблюдение товарного соседства в холодильнике; - наличие ножа для сливочного масла; - емкость для хранения сыра;	есть нет есть есть есть		
1.3	Ассортимент продукта	есть		
1.4	Органолептические свойства продуктов (внеш.вид, цвет, запах, форма): - мясо; - рыба; - масло сливочное; - сухие фрукты; - хранение с просроченными сроками.	соответс соответс соответс соответс нет		
1.5	Уборочный инвентарь: - швабра с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	есть есть есть имеется		
1.6	Своевременность обработки ларей (сыпучие продукты)	своеврем		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	есть		
1.8	Весы: - состояние; - правильность работы	хорошо правильно		
1.9	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок	есть		
1.11	Общее санитарное состояние	соответс		
2.	Документация			
2.1	Наличие пакета документов	есть		
2.2	Ведение тетради за контролем поступления и реализации продуктов	есть		
2.3	Правильность оформления заявок на базу	есть		
3.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	есть		

Выводы:

*Защита нет
Сусьева В.М. СФ*

ДРК санитарного состояния продуктовой кладовой

23.03.23 гашаева

№	Вопросы для изучения	да	нет	Частично
1.	Санитарное состояние			
1.1	Холодильные камеры: -своевременность разморозки; -чистота обработки; -температурный режим;	своев нито соби		
1.2	Хранение продуктов: -хранение в базовой таре; -хранение продуктов на полу; -соблюдение товарного соседства в холодильнике; -наличие ножа для сливочного масла; -емкость для хранения сырья;	нети соби есть есть		
1.3	Ассортимент продукта			
1.4	Качество продуктов: -мясо; -рыба; -масло сливочное; -сухие фрукты; -хранение с просроченными сроками.	хор хор хор хор нети		
1.5	Уборочный инвентарь: -швабра с маркировкой; -ведро с маркировкой; -правильность хранения; -качество ветоши.	есть есть соби защит		
1.6	Своевременность обработки стеллажей	есть		
1.7	Своевременность обработка ларей (сыпучие продукты)	есть		
1.8	Весы; -состояние; -правильность работы.	нито прав		
1.9	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок .	есть		
1.11	Общее санитарное состояние	хор		
2.	Документация			
2.1	Наличие пакетов документов	есть		
2.2	Ведение тетради за контролем поступления и реализации продуктов	есть		
2.3	Правильность оформления заявок на базу.	есть		
3.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	есть		

Выводы: Записанной нет
Гашаева Л.А. ВП
Сусова З.М. СЛ

Цель: контроль санитарного состояния пищеблока

23.03.23 12:00

№	Вопросы для изучения	да	нет	частично
1.	Горячий цех			
1.1	Электроплиты: -чистота духовых шкафов; -чистота плит; -чистота окон и стен	чисто чисто чисто		
1.2	Холодильные камеры: -своевременность разморозки; -чистота обработки; -температурный режим;	своеврем чисто своб		
1.3	Суточная проба: -состояние кассетницы; -состояние банок; -наличие крышек; -правильность забора; -своевременность сменяемости и наличие продукции.	чисто чисто есть прав своеврем		
1.4	Доски: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -наличию трещин щербинок .	есть есть чисто прав нет		
1.5	Ножи: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -качество заточки.	есть есть чисто прав		
1.6	Контрольные весы: -состояние; -правильность работы;	чисто прав		
1.7	Техническое оборудование: -состояние санитарное; -состояние рабочие; -маркировка.	есть есть		
1.8	Состояние столов			
1.9	Хранение хлеба: -наличие шкафа; -маркировка; -состояние шкафа; -обработка шкафа.	есть есть есть есть		

Заместитель начальника
Сушарова И.А. И
Свирид Мамонтов Н.Т. И