

Цель: контроль санитарного состояния пищеблока

4.02.23

Чаноева 12

№	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;	всё верно чисто своб		
1.3	Суточная проба: -состояние кассетницы; -состояние банок; -наличие крышек; -правильность забора; -своевременность сменяемости и наличие продукции.	чисто чисто есть		
1.4	Доски: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -наличия трещин щербинок .	есть есть чисто правильно отсутств		
1.5	Ножи: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -качество заточки.	есть есть чисто правильно хер.		
1.6	Контрольные весы: -состояние; -правильность работы;	чисто правильно		
1.7	Техническое оборудование: -состояние санитарное; -состояние рабочие; -маркировка.	чисто да чисто		
1.8	Состояние столов			
1.9	Хранение хлеба: -наличие шкафа; -маркировка; -состояние шкафа; -обработка шкафа.	есть есть есть чисто обработ		

замечаний нет
Чаноева И. А.
Султанова Н.Т. Сид

ДРК санитарного состояния продуктовой кладовой

7.02.23

начало 12

№	Вопросы для изучения	да	нет	Частично
1.	Санитарное состояние			
1.1	Холодильные камеры: -своевременность разморозки; -чистота обработки; -температурный режим;	своевр чисто соблн		
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;	нет соблн отв есть		
1.3	Ассортимент продукта			
1.4	Качество продуктов: -мясо; -рыба; -масло сливочное; -сухие фрукты; -хранение с просроченными сроками.	хор хор хор хор хор хор		
1.5	Уборочный инвентарь: -швабра с маркировкой; -ведро с маркировкой; -правильность хранения; -качество ветоши.	есть есть есть соблн чистая		
1.6	Своевременность обработки стеллажей			
1.7	Своевременность обработка ларей (сыпучие продукты)	своевр		
1.8	Весы; -состояние; -правильность работы.	чистые 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.	соблн		
3.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	соблн		

Политарова Л.А. Е.С.

Сусьева К.М. С.

Выводы: *Зачислено кеш.*