

Организация образования: КТУ "Взгляд на будущее" Дата: 21.05.2024г.Поставщик услуг: И.В. Захарова И.В.Комиссия в составе: Кузнецова Л.В., Кудмабехова Г.Е., Заир-Мухамед М.М.,
Курбанова Л.В., Байлова Л.М., Самбурдинова Д.М.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требования	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		✓		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Наличие контрольного блока		✓		
Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Соответствие технологической карте		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Линия разделки		✓		
Состояние разделки (запрещено резать, ломать и ломать)		✓		
Правильность хранения столовых приборов (надлежащая высота и хранение вбок, вилки ручками вверх)		✓		
Витаминизация блюд		✓		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		✓		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		✓		
Организация процесса мытья				
Количество посадочных мест		✓		
Количество раковин для мытья рук		✓		
Наличие мыла		✓		
Наличие сушителей		✓		
Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		
Достаточность и наличие запасного количества посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие картонки «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоснабжения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем канализации		✓		
Наличие на пищеблоке защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно и закрытой посудой)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		

Обработка емкостей для приема отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение чистоты:				
- сбора грязной столовой посуды - процесса мытья и обработки		✓		
- хранения чистой столовой посуды		✓		
Наличие графика уборки		✓		
Соблюдение условий хранения продуктов		✓		
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		✓		
Санитарное состояние складов		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Холодильники		✓		
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Соблюдение товарного соседства		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Мясной цех		✓		
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Овощной цех		✓		
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Мучной цех		✓		
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Хлебный цех		✓		
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полов для хранения хлеба		✓		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие запрещенных продуктов		✓		
Варочный цех		✓		
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Наличие заземления, наличие сетчатых колосников		✓		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарное состояние		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		✓		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Хранение и использование мыла		✓		

Именные документы, удостоверяющие качество и безопасность				
Условия хранения яиц			✓✓✓✓	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц			✓✓✓✓	
Средство для мытья яиц			✓✓✓✓	
Наличие бактериальной лапки			✓✓✓✓	
Бухгалтерия				
Перечень ассортимента реализуемой буфетской продукции (горю- чист) заверенный печатью или подписью			✓	
Наличие ценников			✓✓✓✓	
Соблюдение условий хранения			✓✓✓✓	
Соблюдение условий и сроков реализации			✓✓✓✓	
Санитарное состояние			✓✓✓✓	
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов			✓	
Документы				
Договоры с поставщиками продуктов питания			✓✓	
Сертификаты, декларации о соответствии			✓✓✓✓	
Срок реализации поступающей продукции			✓✓✓✓	
Доброкачественность поступающей продукции, соответствие нормам			✓✓✓✓	
Технологические карты приготовления блюд			✓✓✓✓	
Врач-эпидемиологический журнал санитарно-гигиенической работы по пищевой продукции и полуфабрикатам			✓✓✓✓	
Журнал «С. - санитаризация»			✓✓✓✓	
Журнал организационно-методической оценки качества блюд и кулинарных изделий			✓✓✓✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции			✓✓✓✓	
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения			✓✓✓✓	
Журнал проверки генеральных уборок			✓✓✓✓	
Журнал регистрации температурного режима холодильников			✓✓✓✓	
Наличие программы производственного контроля			✓✓✓✓	
Бытовые комнаты				
Наличие запасных комплектов оперативной одежды			✓✓✓✓	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			✓✓✓✓	
Наличие шкафа для хранения спецодежды и обуви			✓✓✓✓	
Душевая комната, санузел			✓✓✓✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работает ли в полном комплекте столовой)			✓✓✓✓	
Уборочный инвентарь, его достаточность, наличие маркировки			✓✓✓✓	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки			✓✓✓✓	
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения			✓✓✓✓	
Итого				

В результате проверки установлено:

соблюдены все нормы

Подписи комиссии:

Кривошеина И. И. *И. И. Кривошеина*
 Давыдова В. М. *В. М. Давыдова*
 Сидорова В. В. *В. В. Сидорова*
 Подпись (при организации питания поставщиком услуг) и ответственный за организацию питания организации (организации обслуживания) и печать (подпись)