

## ОБСЛЕДОВАНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА

на пищеблоке от « 4 » сентября 20 13 года

заместителем директора, в присутствии повара-бригир-ра Кучеровой Натальи Николаевны

Проведена проверка по поводу соблюдение санитар. режима на пищеблоке МКУ, Гимназия №8

Установлено:

**Пищеблок:**

Санитарное состояние хорошее. Все холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии. Термометр в холодильниках имеется. Пробы блюд имеются на 48 часов соответствия с меню в полном объеме. Технологические карты представлены. Столы, разделочные доски, ножи, кастрюли промаркированы, используются по назначению

Хлебный шкаф обрабатывается 1% уксусным раствором. Емкости для обработки и варки яиц имеются хранятся отдельно. Свежие овощи для салатов обрабатываются в 10% процентном солевом растворе. Инструкция по мытью посуды, обработке яиц имеется.

Персонал опрошен, правила соблюдают. -Посудой обеспечены.

Овощи, крупы, сахар, мука хранятся на подтоварниках.

Спецодежда 5 комплектов, для раздачи готовой продукции имеется, упр.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится правильно.

Правила смыва посуды соблюдаются. Моющие средства достаточно.

Емкость для замачивания карантинной посуды имеется. Запас столовой посуды достаточен. Посуда с битыми краями и ручками отсутствует

Фартуки для раздачи готовой продукции промаркированы Документация имеется

Заведена правильно. Проверены журналы: журнал здоровья поваров, бракераж готовой и сырой продукции. Ведутся реципиры, правильно. Замечаний по реализации скоропортящихся продуктов нет. В гимназии сотрудников 6 человек, медицинский осмотр пройден по графику. Карантин(а) в гимназии нет.

Предложения: вести работу по соблюдению требований по санитар. режиму.

АКТ

ОБСЛЕДОВАНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА

на пищевом от « 10 » января 2024 года

заместителем директора, в присутствии повара-бригадiera  
Жучеровой Натальи Николаевны

Проведена проверка по поводу соблюдения санитар. режима  
на пищеблоке МБОУ "Гимназия №8"

Установлено:

**Пищеблок:**

Санитарное состояние удовлетв.. Все холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии. Термометр в холодильниках имеется. Пробы блюд имеется на 48 часов соответствии с меню в полном объеме. Технологические карты представлены. Столы, разделочные доски, ножи, кастрюли промаркированы, используются по назначению

Хлебный шкаф обрабатывается 1% уксусным раствором. Емкости для обработки и варки яиц имеется, хранятся отдельно. Свежие овощи для салатов обрабат в 10% процентном солевом растворе. Инструкция по мытью посуды, обработке яиц имеется

Персонал опрошен, правила соблюдают. Посудой обеспечен.

Овощи, крупы, сахар, мука хранятся на подтоварниках.

Спецодежда 5 комплектов, для раздачи готовой продукции имеют, пром

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится правильно.

Правила мытья посуды соблюдают. Моющие средства достаточно.

Емкость для замачивания карантинной посуды имеется. Запас столовой посуды достаток. Посуда с битыми краями и ручками отсутствует

Фартуки для раздачи готовой продукции промарк. Документация имеется

Заведена правильно. Проверены журналы: журнал здоровья поваров, бракераж готовой и сырой продукции. Ведутся регулярно, правильно. Замечаний по реализации скоропортящихся продуктов нет. В гимназии сотрудников 2 человек, медицинский осмотр пройден по графику. Карантин(а) в гимназии нет.

Предложения: продолжить работу по организации  
Натальи в соответствии с требованиями -  
или по санитарному.