

Оценка работы пищеблока 2020-2021 учебному году.

Протокол
от 9.11.2020.

рейда мобильной группы в составе

1. Бунакина Р.В., Мешков Р.Р.
2. Фофанова И.А.
3. Мирченко Г.В.
4. Сидорова С.В.

Проверка проводилась в присутствии заведующего производством

Ахмедовой Г.С.

и заместителя директора по АХР

Бунакина Р.В.

1. Санитарное состояние:

1.1 пищеблока удовлетворяемся, по графику.

1.2 столовой посуды в норме.

1.3 инвентаря и оборудования в норме.

1.4 источников водоснабжения и водоотведения удовлетворяемся.

2. Дезинфекция и обработка:

2.1 помещения по графику, через камеру 2 раза

2.2 столов по графику, через камеру 2 раза

2.3 столовой, кухонной посуды, инвентаря, тары в соответствии с инструкциями.

2.4 наличие контейнеров с чистой ветошью и контейнеров с использованной ветошью:

-горячий цех в соответствии с требованиями СанПиН

-мясной цех в соответствии с требованиями СанПиН

-овощной цех в соответствии с требованиями СанПиН

2.5 яиц в соответствии с требованиями СанПиН

3. Ветеринарные свидетельства на мясо, печень, рыбу, яйцо, фарш, молочные продукты

в наличии у заведующего производством
Ахмедовой Г.С.

4. Сроки производства и хранения (документ о качестве поставляемых продуктов и маркировочные ярлычки)

соблюдается и документация

5. Документооборот на пищеблоке:

5.1 журнал здоровья ведется

5.2 журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется

- 5.3 журнал бракеража пищевых продуктов и прод. сырья ведется
- 5.4 журнал бракеража готовой продукции ведется
- 5.5 журнал витаминизации ведется
- 5.6 меню в наличии на сегодня, на завтра в общ. зале.
- 5.7 технологические карты на пищеблоке.
- 5.8 ведомость контроля за рационом питания ведется
- 5.9 копии деклараций о соответствии в наличии у производителя продукции
- 5.10 медицинские книжки в соответствии с требованиями СанПиН
6. бактерицидное облучение (горячий цех) по графику
7. наличие термометров в холодильном оборудовании исправны и вносятся показания
8. Журнал учета времени замены мясной ветоши - ведется
 Журнал дезинфекции помещений в столовой? - ведется
 Журнал выдачи ру. перчаток - ведется
 Журнал выдачи мер. масок - ведется
 Журнал дезинфекции помещений мясной - ведется
 Журнал дезинфекции помещений - ведется
 дез. растворов
 Журнал учета времени провед. сан. уборки - ведется
 Журн. о применении измерен. темп. в холодильном к/б - вед.
 Журнал работы бактерицид. облучения воздуха - вед.

Подписи членов мобильной группы:

Лавренко Р.Р. Лав
Сидорова Р.Р. Лав
Сидорова И.И. Лав
Сидорова Т.В.
Сидорова С.В. Лав

Ознакомлены:

Сидорова С.В. (зав. к/б) Лав
Сидорова И.И. (зам. зав. к/б) Лав