

Протокол
от 31.08.2017

рейда мобильной группы в составе

1. Васильева И.А.
2. Семингер И.В.
3. Константиновой О.Н.
4. _____

Проверка по

1. санитарному состоянию:

пищеблока нарушений не выявлено

столовой посуды соответствует требованиям санитарных правил

инвентаря и оборудования оборудование в рабочем состоянии, имеется в соответствии с требованиями

централизованных и нецентрализованных источников водоснабжения и водоотведения исправно

2. поставке и приёмке продуктов питания, продовольственного сырья

в соответствии с графиком и сроками

срокам и условиям хранения отклонений от сроков хранения нет, условия соответствуют требованиям

3. соблюдению требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами

в соответствии с технологическими картами

качества приготовленных блюд детского питания соответствует требованиям детского питания

сроков и условий хранения готовой пищи сроки и нормы вноска соблюдаются

правил личной гигиены (спец. одежда, мед осмотр) мед. книжки в порядке, спец. одежда - чистая

4. качеству проведения текущей и заключительной дезинфекции ежедневно дезинфекция проводится по графику

заключительная - по графику

обработке посуды и инвентаря в соответствии с правилами обработки

5. наличие в пищеблоке амальгамных и ультрафиолетовых бактерицидных ламп мощного спектра действия для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции есть, в рабочем состоянии

проветриванию помещений пищеблоков (2 раза в смену) проводится

Подписи членов мобильной группы:

Васильева И.А. 

Семингер И.В. 

Константинова О.Н.

Сек. район, Сидорова С.В. 

Зав. пр. Александрова Т.С. 

Протокол

от 5.09.2019

рейда мобильной группы в составе

1. Васильева И.А.
2. Маслова Т.Н.
3. Семинин Н.В.
4. _____

Проверка по

1. санитарному состоянию:

пищеблока нарушений нет

столовой посуды столов, термосов нет, посуда в норме

инвентаря и оборудования все в рабочем состоянии в соответствии с требованиями

централизованных и нецентрализованных источников водоснабжения и водоотведения исправно

2. поставке и приёмке продуктов питания, продовольственного сырья по графику

срокам и условиям хранения сроки соответствуют заявленным требованиям

3. соблюдению требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами в соответствии с картами

качества приготовленных блюд детского питания соответствует требованиям

сроков и условий хранения готовой пищи сроки не нарушены

правил личной гигиены (спец. одежда, мед осмотр) в норме

4. качеству проведения текущей и заключительной дезинфекции дезинфекция проводится в соответствии с графиком

обработке посуды и инвентаря по правилам СанПиН

5. наличие в пищеблоке амальгамных и ультрафиолетовых бактерицидных ламп мощного спектра действия для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции есть, в рабочем состоянии, проветриванию помещений пищеблоков (2 раза в смену) проводится

Подписи членов мобильной группы:

Васильева И.А. _____

Маслова Т.Н. _____

Семинин Н.В. _____

Султанов С.В. _____

Зав. пр. Александрова Л.С.к. Анофс