

Протокол  
от 3 09.2018

рейда мобильной группы в составе

1. Свибурова С.В.
2. Коновалов И.А.
3. Мудря Наталья Викторовна
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока удовлетворительное, выписки посетителя. Ремонт  
столовой посуды соответствует требованиям СанПиН  
инвентаря и оборудования в рабочем состоянии  
источников водоснабжения и водоотведения в рабочем состоянии.

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья Технологическое сырье хранится  
сопровождая сертификатами качества и удерживается  
от сроков хранения.

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами Технологические  
карты в полном комплекте. На линии проверки осведомленности  
качества и веса приготовленных блюд в норме

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

4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

помещения Мисбурова по проведению обработки в помещении,  
обработка проводится  
посуды и инвентаря в норме

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной  
дезинфекции есть в рабочем состоянии

Подписи членов мобильной группы:

Свибурова С.В. И.А.  
Коновалов И.А. Н.В.  
Мудря Н.В. И.А.

Протокол  
от 26.09.2018

рейда мобильной группы в составе

1. Барсулов Р.М.
2. Свибшман СВ
3. Коновальчук ИА
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в норме  
столовой посуды в соответствии с требованиями Сан.Эпид  
инвентаря и оборудования в рабочем состоянии  
источников водоснабжения и водоотведения в рабочем состоянии

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья Условия в помещении  
хранения продуктов и сырья в соответствии с нор-  
мами. Присутствует журнал учета хранения продоволь-  
ственных продуктов. Сервисная имеется удовлетворитель-  
ной формы хранения

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами отсутствуют  
нет

качества и веса приготовленных блюд в норме

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


4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

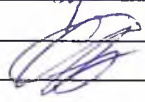
помещения регулярные проверки


посуды и инвентаря обработка проводится по инструкции

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной  
дезинфекции в рабочем состоянии.

Подписи членов мобильной группы:

Барсулов Р.М. 

Свибшман СВ 

Коновальчук ИА 

Протокол

от 15.10.2018

рейда мобильной группы в составе

1. Базуров Р.М.
2. Смбизман С.В.
3. Кудров А.И.
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в норме, в соответствии с нормами и требованиями  
столовой посуды удовлетворительно  
инвентаря и оборудования в рабочем состоянии  
источников водоснабжения и водоотведения в рабочем состоянии

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья сертификация не проводится  
иногда предусматривается для исключительных случаев  
сроки

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами обеспечиваются  
нет

качества и веса приготовленных блюд в норме

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




4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

помещения по графику, в журнале ведется отчет-  
ность

посуды и инвентаря по графику

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной  
дезинфекции в рабочем состоянии

Подписи членов мобильной группы:

Базуров Р.М.   
Смбизман С.В.   
Кудров А.И. 



Протокол

от 19.10.2018

рейда мобильной группы в составе

1. Сибиряков С.В.
2. Казанова А.И.
3. Войкова Т.В.
4. Кочовальцева И.А.

В ходе проверки установлено следующее:

1. Несоответствие ежедневной маркировки раствора для обработки с маркировкой емкости.
2. Отсутствие маркировки открытия упаковки сыпучих продуктов.
3. Отсутствие индивидуальных емкостей по 500-1000мл моющего средства «Прогресс».
4. Устаревшие требования СанПиН по обработке посуды.

Выводы: в кратчайшие сроки

1. привести в соответствие ежедневную маркировку раствора для обработки с маркировкой основной емкостью.
2. проставлять дату открытия упаковки сыпучих продуктов.
3. в помещении для мытья посуды обеспечить наличие емкости с указанием моющего средства «Прогресс».
4. обновить инструкции из правил и требований СанПиН по обработке посуды.

Подписи членов мобильной группы

<u>Сибиряков С.В.</u>	<u>Сибиряков</u>
<u>Казанова А.И.</u>	<u>Казан.</u>
<u>Войкова Т.В.</u>	<u>Войков</u>
<u>Кочовальцева И.А.</u>	<u>Коч</u>

Протокол

от 14.11.18

рейда мобильной группы в составе

1. Самбуров С.В.
2. Вареников Р.В.
3. Коновалов И.И.
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в норме  
столовой посуды в норме  
инвентаря и оборудования в норме  
источников водоснабжения и водоотведения в норме

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья сроки соответствуют санитарным требованиям

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соблюдено

качества и веса приготовленных блюд в норме

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




4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

помещения по графику в соответствии с инструкцией

посуды и инвентаря по графику в соответствии с инструкцией

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции есть.

Подписи членов мобильной группы:

Самбуров С.В.   
Вареников Р.В.   
Коновалов И.И. 

Протокол

от 28.11.18

рейда мобильной группы в составе

1. Свибиджан С.В.
2. Коновалова Н.А.
3. Мурза Н.В.
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в норме

столовой посуды в норме

инвентаря и оборудования в норме

источников водоснабжения и водоотведения в норме

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья соблюдается, под

вершено сертифицировано

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соблюдается

качества и веса приготовленных блюд по меню в соответствии

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


4. Качество проведения дезинфекции и обработки:


помещения по хлорину, инструментам в ванночке

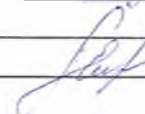
посуды и инвентаря по хлорину, инструментам в ванночке

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции нет

Подписи членов мобильной группы:

Свибиджан С.В. 

Коновалова Н.А. 

Мурза Н.В. 

Протокол  
от 19.12.18

рейда мобильной группы в составе

1. Свибидина С.В.
2. Барсуковой Р.М.
3. Васильев И.В.
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в норме

столовой посуды в норме

инвентаря и оборудования в норме

источников водоснабжения и водоотведения в норме

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья сроки соблюдения,

сохраняются все

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соблюдаются

качества и веса приготовленных блюд в норме

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

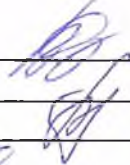
4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

помещения по графику в соответствии с инструкцией

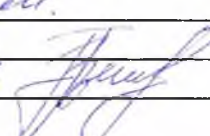
посуды и инвентаря по графику в соответствии с инструкцией

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции все

Подписи членов мобильной группы:

Свибидина С.В. 

Барсукова Р.М.

Васильев И.В. 



Протокол

от 16.01.19

рейда мобильной группы в составе

1. Свибуровой С.В.
2. Бабуцовой Р.М.
3. Кузаловой А.М.
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в соответствии с требованиями  
столовой посуды в норме  
инвентаря и оборудования в норме  
источников водоснабжения и водоотведения в норме

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья сертифицирован в магазине  
и сроки хранения упр-я требованиям СанПиН

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соответствуют

качества и веса приготовленных блюд в норме по меню

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



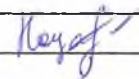
4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

помещения проверена в соот-ии с требованиями

посуды и инвентаря проверена по графику

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции есть

Подписи членов мобильной группы:

Свибурова С.В.   
Бабуцова Р.М.   
Кузалова А.М. 



Протокол

от 14.02.19

рейда мобильной группы в составе

1. Слибшукеев СВ
2. Капанов А.И.
3. Коноваленков М.А.
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в норме  
столовой посуды в соответствии с сан. нормами  
инвентаря и оборудования в рабочем состоянии, в норме  
источников водоснабжения и водоотведения удовлетворительно

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья сертификация качества  
соответствует требованиям по срокам хранения

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соблюдено

качества и веса приготовленных блюд в норме по меню

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

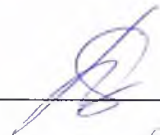
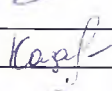

4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

помещения проведена в соответствии с требованиями

посуды и инвентаря проведена по графику в соответствии с требованиями

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции есть

Подписи членов мобильной группы:

Слибшукеев СВ   
Капанов А.И.   
Коноваленков М.А. 

Протокол

от 21.03.19

рейда мобильной группы в составе

1. Сидорова СВ
2. Коновалов ИА
3. Васильев Я В
4. \_\_\_\_\_

1. Санитарное состояние:

пищеблока в норме  
столовой посуды в соответствии с санитарными нормами  
инвентаря и оборудования в рабочем состоянии  
источников водоснабжения и водоотведения в рабочем состоянии

2. Сроки и условия хранения продовольственного сырья сертифицировано качество  
удовлетворено сроком хранения продуктов

3. Соблюдение требований:

технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами в соответствии  
качества и веса приготовленных блюд в норме

личной гигиены (спец.одежда, мед.осмотр) есть средства в норме, мерособлюдения  
фриджен в норме работниками

4. Качество проведения дезинфекции и обработки:

помещения в соответствии с требованиями по уборке  
табу  
посуды и инвентаря по шевру-балу

5. Наличие в пищеблоке ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции в раб состоянии

Подписи членов мобильной группы:

Сидорова СВ  
Коновалов ИА  
Васильев Я В