Дата проверки:	10.05.19г.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удов.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	имеется
- правильность забора и хранения	соот-т
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	соот-т
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	имеется
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	/
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню заверенное в ТОУ «РГН».	имеется

- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	имеется
- журнал оценки питания (накопительная Ведомость)	имеется
1.7 Освещенность всех помещений пищеблока.	соот-т
1.8 Аптечка-наличие, укомплектованность, сроки годности лекарств.	имеется
1.9 Пищевые отходы (достаточность емкостей, маркировка, своевременность вывоза)	соот-т
1.10 Меню.	
- соответствие блюда технологической карте, наличие разработанных и утвержденных технологических карт	соот-т
- соответствие меню с меню-требованием.	соот-т
1.11 Кладовая.	
- санитарное состояние, освещенность.	удовлет.
- условия и правила хранения продуктов, их качество и сроки годности.	удовл.
Лица, уполномоченные на проведение проверки:	
Председатель:	Муртазалиева Р.М.
Секретарь:	Кулова С.К.
Члены:	Кунтуг В.В.
	Ягунина Ф.А.