Дата проверки:	29.01.2025
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	Удовлетворительно
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	Соответствует
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	Исправно
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	Имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	Имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	Соблюдается
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	Имеется
- правильность забора и хранения	Соответствует
- наличие отдельного холодильника.	Имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	Соблюдается
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	Имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	
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 «РПН».	Имеется
- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	Имеется

- журнал оценки питания (накопительная Ведомость)	Имеется
1.7 Освещенность всех помещений пищеблока.	Соответствует
1.8 Аптечка-наличие, укомплектованность, сроки годности лекарств.	Имеется
1.9 Пищевые отходы (достаточность емкостей, маркировка, своевременность вывоза)	Соответствует
1.10 Меню.	
- соответствие блюда технологической карте, наличие разработанных и утвержденных технологических карт	Соответствует
- соответствие меню с меню-требованием.	Соответствует
1.11 Кладовая.	
- санитарное состояние, освещенность.	Удовлетворительно
- условия и правила хранения продуктов, их качество и сроки подности.	Соответствует
Лица, уполномоченные на проведение проверки:	
Председатель:	Волынская И.В.
Секретарь:	Козлова Е.В.
Члены:	Прямушко В.В.