

АКТ

проверки работы пищеблока

с/п. №. Школа Рыцарей и
Францезе

18.02.21

Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется	своевременно в полном объеме
Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов	в полном объеме
Договоры на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	в полном объеме
Условия хранения скоропортящихся продуктов	соблюдены
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	ведётся.
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	в соответствии с нормативами
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	имеется
Блюда ежедневного меню соответствуют примерному меню:	соответствует
Выходы блюд	соответствует
Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в полном объеме
Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	имеется
Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	имеется
Использование <u>бутилированной воды</u> , <u>кипяченной воды</u> , наличие питьевых фонтанчиков	-
Документы, подтверждающие качество и безопасность <u>бутилированной воды</u> / воды из питьевых фонтанчиков	имеется
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	имеется
Чистая посуда	в достаточном количестве
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	удовлетворительно
Обработка технологического оборудования	своевременно
График проведения генеральных уборок	имеется
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	в соответствии с требованиями
Комплекты рабочей одежды	- 3 комплекта

Комиссия в составе:



