

АКТ проверки пищеблока

1. Наименование структурного подразделения: Ресторан СВМ.
2. Дата проверки 13.07.
3. Санитарное состояние пищеблока: весьма хорошее
отличное
4. Перспективное и ежедневное меню, соответствие выполнения весьма объемно
есть график: завтрак, 11:30
чай и десерт.
Фрукты.
5. Выдача порций (отклонения) отклонений нет.
6. Холодильное оборудование (t C режим, наличие градусника) имеется градус-
ник в холодильнике
7. Суточные пробы (дата/ 48 час) суточные пробы укомплектованы.
8. Ведение журналов:
 - Бракеражный журнал по сырой продукции: имеется журнал
 - Бракеражный журнал готовой продукции: имеется журнал
 - Бракеражный журнал t C холодильного оборудования: имеется журнал
 - Журнал пищевых отходов: имеется журнал
 - Журнал температуры и влажности: имеется журнал
 - Журнал неисправности оборудования и его ремонта: —
 - Журнал здоровья: имеется журнал от невролога.
9. Учет реализации продукции по меню за день, с учетом посещаемости —
10. Ведение учета, сдача отчетности —

11. Проведение инструкции тех. Безопасности Проверен.

12. Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкции к ним Наличие всего имеется.

13. Спецодежда (состояние, внешний вид) Внеш артод и ботинки.
Р-98-80, 50-52р.

14. Акт проверки пищеблока родительским комитетом и ответственным по питанию 2 раза в мес
Месяц, квартал, полугодие.

15. Маркировка посуды и инвентаря Процесс маркировки там.

16. Состояние мед. книжек, прохождение мед. комиссии Мед. книжки
пройдены.

17. Маркировка продуктов питания (дата производства, производитель, срок хранения, вет. свидетельство, декларация или сертификат соответствия) Проверка про
маркировку, все имеется.

18. Температура выдаваемых блюд Мерта для измерения
нет.

19. Товарное соседство продуктов, температурный режим хранения - присутствует.

20. Особые отметки —

21. Подписи проверяющих:

М.В.Д. | Суринская
_____|_____
_____|_____
_____|_____
_____|_____
_____|_____

с актом ознакомлена Стад