

Акт проверки санитарного состояния в МБОУ Мокрокурналинской СОШ

№	СОДЕРЖАНИЕ	РЕЗУЛЬТАТЫ/имеется/соответствует/не соответствует
1.1	Газовая плита: -чистота духовок; -чистота плит	<i>соответствует</i>
1.2	Холодильные камеры: -чистота обработки; -температурный режим	<i>соответствует</i>
1.3	Суточная проба: -состояние банок; -наличие крышек	<i>имеется</i>
1.4	Доски для вареной продукции: -наличие маркировки; -чистота ящиков; -правильность хранения	<i>соответствует</i>
1.5	Ножи для вареной продукции: -наличие маркировки; -правильность хранения	<i>соответствует</i>
1.6	Контрольные весы: -состояние; -правильность работы	<i>соответствует</i>
1.7	Хранение хлеба: -наличие тары; -маркировка тары; -наличие ножа с маркировкой для хлеба	<i>соответствует</i>
1.8	Хранение ветоши: -наличие тары; -наличие ветоши	<i>имеется</i>
1.9	Состояние раковин для мытья рук	<i>соответствует</i>
1.10	Наличие маркированной посуды	<i>соответствует</i>
1.11	Общее санитарное состояние	<i>соответствует</i>
2	Одежда поваров (халаты, головные уборы): -чистота; -наличие головного убора; -наличие полотенца для рук; -наличие халатов для уборки	<i>имеется</i>
3	Документация: -журнал здоровья; -график закладки продуктов	
	Утвержденное 12-дневное меню	<i>имеется</i>
	Ежедневное меню	<i>имеется</i>
	Журнал бракеража готовой продукции	<i>имеется</i>
	Отбор суточных проб в полном объеме	<i>берется в полном об.</i>
	Поставка пищевых продуктов (качество, количество, сроки реализации)	<i>соответствует</i>
	Комиссия приема поступающей готовой продукции и сырья осуществляется	<i>в полном объеме</i>
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>берется</i>
4	Выполнение инструкции по ОТ и ТБ	<i>выполняется</i>

Рекомендации:

Дата *12.05.2023*