

чек № 136

Должностные лица Халимуллин Т.Р.

Материально ответственное лицо Бушурев Ю.В.

Представитель юридического лица _____

Проверкой установлено:

1. Охват питанием учащихся охват горячим питанием - 61,5%

2. Производственная документация технологические карты и меню, производственная документация ведется в полном объеме, своевременно

3. Меню выложено в обеденном зале

4. Работа с электронными картами применяется в рабочем состоянии

5. Средняя органолептическая оценка по производству 4,9. Нарушения технологии приготовления грубого взбивания м/т

6. Полновесность отпусков блюд Лишь у б/шт; фронт вес 10 шт 850 гр, ч/к коржи 850 гр

7. Контрольные блюда на раздаче, суточные пробы имеются

8. Санитарно-гигиенический режим предприятия в неусвоенной таре (креденки, крышки, клеенка на столах, бранда) не соблюдаются принципы товарохранения, газировка с готов. продукцией (сок, молоко, фрукты) не хранятся в холодильнике

9. Качество поступающих продуктов креденки не. продукция с ерши.

11. Состояние холодильного и технологического оборудования используются неск. срока, проверка беспроблемного оборудования

12. Наличие посуды и кухонного инвентаря отсутствует котел и перфоратор

13. Укомплектованность кадрами идея укомплектован

14. Выводы, предложения 1. Уточнить средства для мытья промышленного оборудования; 2. Уточнить средства для приобретения посуды (креденки); 3. Провести все поварки, вымыть оборудование; 4. строго соблюдать принцип товарохранения при хранении продукции и взаимодействия с готовой продукцией в 3-х холодильных камерах; 5. строго соблюдать правила регулярности смены и б/шт; 6. приобрести котел и перфоратор; 7. с сотрудниками столовой провести инструктаж (акт), о знании технологии приготовления блинов (б/шт) требованиям

Специалист МУП «Департамента продовольствия и социального питания» Халимуллин Т.Р.

Материально ответственное лицо Бушурев Ю.В.

С актом ознакомлены: Директор О.У. Зам дир. Жаров - Жаров

Ответственный по питанию _____