

АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ К СОХРАННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

20.09.2016

(дата проведения)

№ п/п	Критерии оценивания состояния продуктов и оборудования	Замечания, оценка
1.	Санитарное состояние холодильного оборудования: - количество (отвечает требованиям); - наличие отдельных холодильников для молока и мясопродуктов; - своевременное размораживание; - содержание в чистоте; - наличие термометра; - поддержание температурного режима; - чётко определено место для сохранения каждого продукта; - маркировка; - сохранность продуктов в соответствии с эпидемиологическими требованиями	удовлетв. ответ. требован. в наличии своевремен. в шестом в наличии поддержив. определено соблюдена соответствует
2.	Сохранность продуктов на складе: - расстояние стеллажей от стены и пола (в соответствии с требованиями); - сохранность продуктов в соответствующей таре; - обеспечение температурного режима	соответствует. требов. соблюдается обеспеч.
3.	Ассортимент продуктов на складе	достаточный
4.	Наличие двухнедельного запаса продуктов на складе	имеется
5.	Выполнение сроков реализации: - мяса; - рыбы; - яиц; - других продуктов; - наличие продуктов с просроченными сроками сбережения	соблюдается —
6.	Средства массоизмерения: - маркировка; - отдельно для сырой и готовой продукции; - сроки проведения проверки	весы соблюдена отдельно
7.	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: - санитарное состояние; - маркировка	—
8.	Наличие тары, в которой приходят продукты в школу: - санитарное состояние; - маркировка; - мытье и сохранность	—
9.	Условия сохранности отдельных продуктов в пищеблоке: - масло сливочное; - хлеб; - сыр твердый; - яйца; - другое	в холодильн. в пак. контейн. скр. в холодильн. в холодильн.

10.	Ведение: - книги складского учета; - журнала бракеража сырой продукции	— ведётся
11.	Анализ выполнения заявок на продукты	—
12.	Сохранность поваром отходов мяса, рыбы, яиц и др. до конца рабочего дня	—
13.	Инвентарь для уборки: - маркировка; - сохранность в соответствии с требованиями	имеется соблюдается
14.	Общее санитарное состояние	удовлетв.

Выводы: требования к сохранности продуктов
питания в школьной / столовой
выполняются

Рекомендации: _____

Проверяющий Нест
(подпись)

Нестеренко Н. Ж
(Ф.И.О.)

медсестра
(должность)