

9) наличие производственной документации, бракераж готовой пищи производится с участием

записи ведутся

10) бракеражный журнал скоропортящихся продуктов ведется (не ведется)

11) условия и сроки хранения продуктов соблюдаются (не соблюдаются)

12) дезинфицирующие средства имеются (не имеются)

13) посуды достаточно (не достаточно)

14) санитарное состояние пищеблока удовлетворительно (неудовлетворительно)

15) блюда, взятые на анализ в лабораторию ООО «Школьное питание»

Наименование блюда (изделия)	Место отбора	№ рецептуры	Масса блюда, (изделия)		Кол-во отобр. порций, шт., г.	Масса партий кол-во порций шт., кг	Ф.И.О., изготовителя
			фактич.	по рецептуре			
Картофельное пюре	раздат	520/04	150	150	1	228	Фаранова
Картофельная котлета из курицы	кухня	ТН-316	200	200	200	228	Меркулова
Взето 8 проб на			соблюдение		сан. д.г. режима		

Выводы и предложения: Стелла для хранения чистой посуды
поднять не менее 35 см от пола.

2. На этикетки фруктов в группах иметь сертификаты
соответствия.

С коллективной пищеблока проведена беседа по гигиенике
ОРВИ.

Подписи комиссии:

Инт. технол.
Должность, Ф.И.О.

Замест. Замашева Т.Н.

С. микробиол.
Должность, Ф.И.О.

Машева Н.И.

шеф-повар
Должность, Ф.И.О.

Кузнецова Л.Н.

м. работник
Должность, Ф.И.О.

Тимошкова Т.Р.

Претензий к данной выемке проб для анализов предприятие не имеет

Подпись Кузнецова Л.И.
зав. производством

С актом ознакомлен И.О. Соколова Л.И.
должность, Ф.И.О.