

СПРАВКА

От 02.02.2018 г.

Контроль:

- 1) приём и хранение продовольственного сырья;
- 2) оборудование моечных;
- 3) хранение одежды работников пищеблока

1. Прием и хранение пищевого сырья (наличие всех сопроводительных документов)

Фарш куриный

- наличие маркировки:

дата изготовления – 22.01.2018;

t в холодильном ларе № 2, где хранится фарш – минус 18 градусов, что допускает хранение фарша в течение 6 месяцев с даты изготовления;

- фактура накладная № 2016 от 01.02.2018 ;

- ветеринарная справка 214423415 от 01.02.2018;

- регистрационный номер сертификата ТС RU D-RU. АЯ 54.В 03877;

- фирма-поставщик – ООО «Паритет – продукт- р» г. Пермь.

Расход куриного фарша фиксируется в журнале бракеража пищевых продуктов и производственного сырья:

01.01.18 – поступило 40 кг фарша;

01.02.18 – израсходовано 10 кг;

02.02.18 – израсходовано 5 кг, остаток 25 кг;

На таре для сыпучих продуктов имеются ярлыки, которые хранятся заведующей производством столовой в течение года.

В складском помещении для сыпучих продуктов имеются термометр и гигрометр.

Оборудование моечных, наличие уборочного инвентаря, соблюдение сроков генеральной уборки

Для мойки столовой посуды имеются 3 металлические ванны с маркировкой объёмной вместимости. Применяется моющее средство «Жерминаль», используемое по имеющимся инструкциям для мытья тарелок и стаканов.

Уборочный инвентарь храниться в специальном шкафу, промаркирован, используется в соответствии с маркировкой (тряпки, швабры, вёдра).

Ведётся журнал регистрации проведения генеральных уборок (последняя проведена 27.01.18).

Хранение рабочей и верхней одежды сотрудников столовой

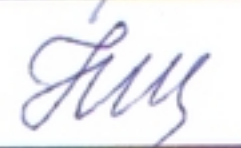
Сотрудники столовой обеспечены рабочей одеждой из расчёта 2 комплекта на человека. Верхняя одежда хранится в шкафу кабинета заведующей столовой, рабочая – на стене.

Предложения:

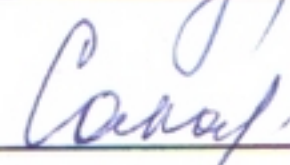
1. Обновить лист расчёта влажности по гигрометру в помещении хранения сыпучих продуктов (ответственная врач Савинова М.Ю. срок до 09.02. 18).
2. Дополнить инструкцию по применению моющего средства «Жерминаль» для мытья стаканов (ответственная врач Савинова М.Ю. срок до 09.02. 18).
3. Приобрести новый градусник для измерения температуры воды для мытья столовой и кухонной посуды (заведующий хозяйством, срок до 09.02. 18).
4. Приобрести шкаф для хранения рабочей одежды работников пищеблока (заведующий хозяйством).

Члены производственной комиссии:

 /Савинова М.Ю.

 /Иванова Н.А.

 /Кадочникова Ю.В.

 /Салахова С.В.