

МАОУ «СОШ № 65»

Справка о проверке работы кухни




Приём и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

от 29.11.2017 г.

<p>Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания</p>	<p>Курица (филе охлаждённое), поступление 27.11.17 – 24,355 кг. Маркировка: произведено в Пермском районе, пос. Сылта; хранить при t -2- 6 градусов. Термометр имеется, t хранения соответствует необходимой. Сосиски молочные – 5,182 кг, дата поступления – 27.11.17. Сроки реализации выдержаны. Минтай – 23,31кг. Расходная накладная №59723 от 29.11.17. Дата выработки – 09.08.17. Реестр сертификатов с указанием производителя: АО «Трапфлот». Рыба расходуется с момента поступления.</p>	<p>Имеются все сопроводительные документы на продукты, сохраняются до полной реализации продуктов питания</p>
<p>Оборудование моечных</p>	<p>Используется моющее средство для посуды (ручная мойка) «Жерминаль»: на 10 литров воды 50 мл. средства. Для замачивания бачков и кухонной посуды используется кальцинированная сода Раковины для мытья посуды снабжены душевыми насадками. Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами. Ветошь замачивается в дезинфицирующем средстве (таблетки «Жавель Син табс»): 1 таблетка на 10 л. воды, 50 мл.полученного средства</p>	<p>Имеются инструкции по применению моющего средства, применяемых в данное время с указанием концентрации и объёмов. Воздушные разрывы недостаточны, требуется их увеличение.</p>

	разводят в 10 литрах воды.	
Санитарное состояние пищеблока	Мытьё пола на пищеблоке производится ежедневно, генеральные уборки по графику.	Требуется замена плитки на полу кухни.
Наличие достаточного количества посуды для приёма пищи	Столовая обеспечена стеклянной посудой без сколов и трещин из расчёта 2 комплекта на одно посадочное место.	

Члены производственной комиссии:

 Савинова М.Ю.
 Иванова Н.А.
 Кадочникова Ю.В.