**АКТ № 7**

**ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА**

**Дата 2 сентября2022 года**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Содержание  | Результаты |
| 1.1. | Плита:- чистота духовок- чистота плит- чистота стен около них | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.2. | Холодильные камеры:- своевременность разморозки- частота обработки- температурный режим | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.3. | Суточная проба:- состояние ящиков- состояние банок- наличие крышек- правильность забора- своевременность сменяемости - наличие продукции | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.4. | Доски для вареной продукции:- качество обработки- наличие маркировки- соответствие количественному требованию- правильность хранения- наличие трещин, щербинок | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.5. | Ножи для вареной продукции:- качество обработки- наличие маркировки- соответствие количественному требованию- чистота ящиков- правильность хранения- качество заточки | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.6. | Контрольные весы:- состояние- правильность работы | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.7. | Технологическое оборудование:- санитарное состояние- рабочее состояние- маркировка | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.8. | Состояние столов вареной продукции | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.9. | Хранение хлеба:- наличие тары (для белого и черного хлеба)- маркировка- состояние стола- состояние доски- наличие ножа с маркировкой  | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.10. | Хранение ветоши:- наличие тары- наличие ветоши | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.11. | Уборочный инвентарь:- швабра с маркировкой- качество ветоши- правильность хранения | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.12. | Состояние раковин для мытья рук | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.13. | Наличие маркированной посуды | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.14. | Состояние накрывающих салфеток | Соответствует требованиям и нормам |
| 1.15. | Общее санитарное состояние | Соответствует требованиям и нормам |
| 2. | Одежда:- чистота- наличие головного убора- наличие полотенца для рук (2 штуки)- наличие халатов для уборки | Соответствует требованиям и нормам |
| 3. | Документация:- журнал здоровья- журнал температурного режима холодильника- пакет документов по питанию- график закладки продуктов | Соответствует требованиям и нормам |
| 4. | Выполнение инструкций по ОТ и ТБ  | Выполняются  |

**Дата 02.09.2022г. Члены комиссии** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Тропина Л.Н/

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Меньшенина С.А./

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Тверякова Ю.Е./