**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./