

АКТ

ОБСЛЕДОВАНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА

в Иркутске от «12» октября 2014 года

Иркутск № 4, в присутствии повара Динары Федоровны Голановой В.И., Кустисовой Е.И.

Проведена проверка по поводу

соблюдения сан - эпид. режима на предприятии

Установлено:

Пищеблок: Санитарное состояние удовлетворительно. Все холодильное и технологическое оборудование в рабочем. Термометры в холодильниках имеются. Пробы блюд оставлены на 48 часов в соответствии

с меню в полном объеме. Технологические карты представлены. Столы, разделочные доски, ножи, кастрюли промаркированы, используются по назначению. Хлебный шкаф обрабатывается 1 % уксусным раствором. Емкости для обработки и варки яиц имеются, хранятся отдельно. Свежие овощи для салатов обрабатываются в 10 % солевом растворе. Инструкции по мытью посуды, обработке яиц имеются

Персонал опрошен, правила соблюдаются. Посудой обеспечены. Овощи, крупы, сахар, мука хранятся на подтоварниках.

Спецодежда 3 комплекта, для раздачи готовой продукции имеются, промаркирована. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится правильно

Правила мытья посуды соблюдаются. Моющих средств достаточно. Емкость для замачивания карантинной посуды имеется. Запас столовой посуды достаточный

Посуда с отбитыми краями и ручками отсутствует. Фартуки для раздачи готовой продукции промаркированы. Документация имеется, заведена правильно

Проверены журналы: журнал здоровья поваров, бракераж готовой и сырой продукции, накопительная ведомость. Ведутся регулярно, правильно. Замечаний по реализации скоропортящихся продуктов нет. В учреждение сотрудников 1 человек, мед. осмотр проходят по графику. Карантин(а) в Иркутске нет, по заболеванию

Предложения:

- 1) Провести соблюдение мероприятий по сан - эпид. режиму;
 - 2) уборочный инвентарь хранить в строгом порядке;
 - 3) иметь достаточный запас моющих и дез. средств
- И.И.И.*