

АКТ

ОБСЛЕДОВАНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО РЕЖИМА

в Ижевске от «15» октября 2014 года

месяц № 4

в присутствии повара бригадире Кусиловой М.А и фельдшера Милоновой В.И

Проведена проверка по поводу обследования сан. - спец. помещения. ие Ижевска.

Установлено:

Пищевые блок: Санитарное состояние удовлетворительное. Все холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии. Термометры в холодильниках имеются. Пробы блюд оставляются 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 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 имеются. 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. Замечаний по реализации скоропортящихся продуктов нет сотрудников 1 человек

мед. осмотр проходят по графику. Карантин(а) в Ижевске нет, по заболеванию

Предложения:

1) Провести обследование помещений сан. - спец. назначения;

2) Не допускать сотрудников в крижальных одежде и обуви к работе (т.е. костюм, шапка, перчатки и т.д.);

3) Строго выполнять мероприятия по санитарно-гигиеническому режиму (обработка посуды и т.д.)

*[Handwritten signature]*