

ДРК санитарного состояния на пищеблоке.

Дата: 31.10.2023

Состав комиссии:

Дир.

Гусетиса Маргарита Геннадьевна
 Дерягина Ирина Юрьевна
 Тихонова Татьяна Алексеевна
 Тихонова Светлана Сергеевна
 Кузнецова Наталья Александровна
 Савина Анастасия Владимировна

	Содержание	Примечание
1	Горячий цех	
1.1	Электроплиты: • Чистота плит; • Чистота стен, столов	отм. отм.
1.2	Холодильные камеры: • Своевременность разморозки; • Чистота обработки; • Температурный режим.	+ отм. соблюдается
1.3	Суточная проба: • Состояние кассетницы; • Состояние банок; • Наличие крышек;	отм. отм. +
1.4	Доски для вареной продукции: • Качество обработки; • Наличие маркировки; • Чистота кассетницы; • Наличие трещин, щербинок.	отм. + отм. -
1.5	Ножи для вареной продукции: • Качество обработки; • Наличие маркировки; • Чистота кассетницы;	отм. + отм.
1.6	Контрольные весы: • Состояние; • Правильность работы.	отм. +
1.7	Технологическое оборудование: • Состояние санитарное; • Состояние рабочее; • Маркировка.	отм. + +
1.8	Состояние столов вареной продукции.	отм.
1.9	Хранение хлеба: • наличие тары (для белого и черного); • маркировка; • состояние стола; • состояние доски; • наличие ножа с маркировкой.	+ + отм. отм. +
1.10	Хранение ветоши: • наличие тары; • наличие ветоши.	+ +
1.11	Уборочный инвентарь: • швабра с маркировкой; • качество ветоши;	+ отм.
1.12	Состояние раковин для мытья рук.	отм.

14	Наличие маркированной посуды. Состояние накрывающих салфеток.	+
1.15	Общее санитарное состояние.	хор.
2	Одежда: • чистота; • наличие головного убора; • наличие полотенца для рук (2 полотенца); • наличие халатов для уборки.	хор + + +
3	Документация: • журнал здоровья; • журнал температурного режима холодильников; • пакет документов по питанию; • тетрадь отходов; • график закладки продуктов.	+ + + + +
4	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	+

Нит	Покеткова М.Т.
Борис	Борисова И.Ю.
И	Тюмени Т.А.
Акуш	Тюмацкая С.С.
Кудря	Куркина И.А.
Сей	Семин А.В.