

Акт проверки предприятия *смолов шк №6*

От *28* *ноября* 20 *17* г.

Мною, технологом филиала ООО «Институт питания» Мельниковой Г.А., в присутствии *зав. цехом*, произведена проверка, в ходе которой было установлено: *Л. Смирнова О. П.*

№ п/п	Выполнение санитарных требований и соблюдение технологических процессов	Оценка	Замечания
1	Санитарно-техническое состояние объекта	<i>удовл.</i>	
2	Санитарно-техническое состояние оборудования	<i>удовл.</i>	
3	Соблюдение личной гигиены персоналом	<i>соблюд.</i>	
4	Соблюдение сроков хранения и условий хранения продуктов	<i>соблюд.</i>	
5	Наличие сопроводительных документов при приемке товара	<i>да</i>	
6	Санитарное состояние оборотной тары	<i>удовл.</i>	
7	Наличие маркировки рабочих столов, ножей, досок, инвентаря	<i>да</i>	
8	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций	<i>да</i>	
9	Наличие сколотой и с трещинами посуды	<i>нет</i>	
10	Наличие калькуляционных и технологических карточек	<i>да</i>	
11	Соблюдение технологии приготовления блюд	<i>да</i>	
12	Результат контрольного взвешивания готовых блюд	<i>Лущик 2 шт творога 100-5кг (0,5204) Молоко сирч 1/20 5кг (0,984)</i>	
13	Органолептическая оценка блюд на момент проверки	<i>Лущик 2 шт творога с сирч. сирч-0,01. Чайная ложка</i>	
14	Соблюдение правил отбора и условий хранения суточной пробы	<i>соблюд.</i>	
15	Наличие санитарных книжек и допуска к работе персонала	<i>да</i>	
16	Ведение необходимой документации: Бракеражный журнал Журнал скоропортящихся продуктов Журнал «Здоровья» Журнал температурного режима Журнал витаминизации напитков	<i>Журналы не ведутся в контакт с ответств.</i>	

Подпись: _____

Смирнова Г.А.

Дата: *28/11* 20 *17* г.