



	бутилированной воды из питьевых фонтанчиков	
16	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	нет
17	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), лопусканшей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	есть
18	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	нет
19	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	есть
20	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; раздельные доски из пластмассы и пресованной фанеры; раздельные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	не проверяется
21	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	есть
22	Соблюдение правил мытья столовой посуды	есть
23	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	есть
24	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	есть
25	Наличие в обеденном зале утвержденной руководством образовательного учреждения меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названии кулинарных изделий	нет
26	Организация доплатного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	нет
27	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	.
28	журнал бракеража готовой продукции	+
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
	журнал здоровья сотрудников	+
	журнал проведения витаминизации третьих и младших блюд	+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	нет
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	нет
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	есть
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	нет
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	нет
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	нет
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	нет
36	Соблюдение условий хранения оборудования (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение оборудования для мытья тулетов)	есть
37	Качество перемел, предназначенных для приема пищи детей	есть
38	Продолжительность перемел для приема пищи детей	есть
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стандартные питьевые фонтанчики	+

ВЫБОРЫ КОМИССИИ:

1. Комиссия рассмотрит материалы заявки и примет решение о ее удовлетворении. Также будет проведено заседание комиссии.
2. Решение не будет обжаловано в установленном порядке.
3. Не-принятая заявка может быть рассмотрена в установленном порядке.
4. Заявка рассмотрена и принята.

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ:

Долг | Давыдов Д.В.  
С.А. Давыдов | С.А. Давыдов  
Д.А. Давыдов | Д.А. Давыдов

Заб. производством:

М.П. Давыдов | Д.А. Давыдов