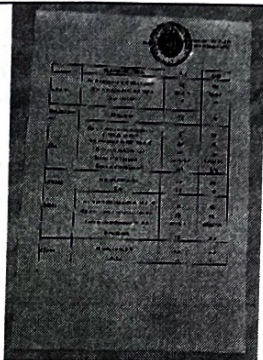
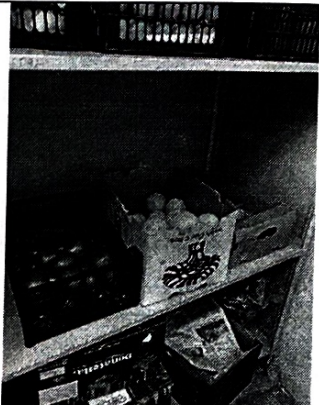



Санитарно – гигиенического состояния пищеблока	На должном ур	
Соответствие ежедневного меню нормам и калорийности	Дневное меню на 20.11.24г полностью соответствует меню – раскладке; калорийность и БЖУ соответствует требованиям.	
Соблюдение правил хранения продуктов питания, сроков их реализации, проверка наличия необходимых сертификатов качества, деклараций и ветеринарных справок	Прием продуктов питания от поставщиков осуществляется в соответствии с требованиями. Прием производили кладовщик, шеф –повар, диетсестра. Замечаний к соблюдению правил хранения овощей, фруктов ,сыпучих продуктов нет. Запрещенных к реализации или просроченных продуктов не выявлено.	
Проверка соблюдения технологии приготовления блюд, закладки продуктов, взвешивание порций (с учетом соответствия произвольной порции контрольной), выход блюд готовой продукции	Все продукты соответствуют требованиям. Закладка производилась согласно нормам. Требования к кулинарной обработке продуктов соблюдалась. Вес первого, второго и третьего блюд полностью соответствовал указанному в меню – раскладке.	
Забор проб готовой продукции из общего котла и хранения суточных проб	Забор суточных проб производится ежедневно в стерильные банки с соответствующей маркировкой в установленном санитарными правилами и нормами объеме. Пробы охлаждаются на специальном подносе до комнатной температуры с последующим размещением в специальном подносе до комнатной температуры с последующим размещением в специально отведенном холодильнике. Собранные пробы хранятся в течение 48 часов с обязательным указанием даты заборы пробы.	