

## Акт санитарного состояния продуктов кладовой

Дата 09.03.22 в 11-30

Кем Митиной Т.В.

У кого Серединой С.Ю.

№	Содержание	Да	Нет	Примечание
1.	<b>Санитарное состояние холодильных камер:</b> - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	- сверши - чисто - верно		
2	<b>Хранение продуктов:</b> - соблюдение товарного соседства в холодильнике; - на стеллажах	- верно  - верно		
3	<b>Ассортимент продукта.</b>			
4	<b>Уборочный инвентарь:</b> - швабра с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	- имеется - верно - правильно - верно.		
5	<b>Своевременность обработки ларей</b>	- сверши		
6	<b>Своевременность обработки стеллажей</b>	- сверши.		
7	<b>Весы:</b> - состояние: - правильность работы.	- рабочее - правильно		
8	<b>Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок.</b>	- имеется		
9	<b>Общее санитарное состояние.</b>	удовлет.		
10	<b>Документация:</b> - наличие пакета документов (сертификаты); - выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	- верно  - верно		

Инструктор по ГВ \_\_\_\_\_

*Т.В. Митина*

## КОНТРОЛЬ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПРОДУКТОВОЙ КЛАДОВОЙ

Дата « 18.02.2008 г. » Кем: Истор. инт. Ком. Митинской, М. В.  
 У кого: Кладовщица Верещиней С. Ю.

№	Содержание	Выводы	Рекомендации	Регулирование
1	Санитарное состояние			
1.1.	Холодильные камеры: <input type="checkbox"/> Своевременность разморозки <input type="checkbox"/> Чистота обработки <input type="checkbox"/> Температурный режим	- сверш. - чисто - совм.		
1.2	Хранение продуктов: <input type="checkbox"/> Хранение в базной таре <input type="checkbox"/> Хранение продуктов на полу <input type="checkbox"/> Соблюдение товарного соседства в холодильнике <input type="checkbox"/> Наличие ножа для сливочного масла <input type="checkbox"/> Емкость для хранения сыра <input type="checkbox"/> Наличие решеток для подставок	- да - нет - совм. - нет - есть - есть		
1.3	Ассортимент продукта	- разнобр.		
1.4.	Качество продуктов: <input type="checkbox"/> Мясо <input type="checkbox"/> Рыба <input type="checkbox"/> Масло сливочное <input type="checkbox"/> Сухофрукты <input type="checkbox"/> Хранение с проероченными сроками	- есть - есть - есть - есть - нет		
1.5	Уборочный инвентарь: <input type="checkbox"/> Швабра с маркировкой <input type="checkbox"/> Ведро с маркировкой <input type="checkbox"/> Правильность хранения <input type="checkbox"/> Качество ветоши	- есть - есть - правильно - удовлетв.		
1.6	Своевременность обработки ларей. Сыпучие продукты	- сверш. мен.		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	- сверш. мен.		
1.9	Весы: <input type="checkbox"/> Состояние <input type="checkbox"/> Правильность работы	- удовлетв. - правильно		
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: <input type="checkbox"/> Состояние	- удовлетв.		
1.11	Общее санитарное состояние	- удовлетв.		

## КОНТРОЛЬ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПРОДУКТОВОЙ КЛАДОВОЙ

Дата « 10 » 01 20014 г. Кем: Митиндой М.В. инсп. из. Роспотребнадзора  
 У кого: Сергеевой Натальей Сергеевной

№	Содержание	Выводы	Рекомендации	Регулирование
1	<b>Санитарное состояние</b>			
1.1.	Холодильные камеры: ○ Своевременность разморозки ○ Чистота обработки ○ Температурный режим	- своевременно - чисто - соблюд.		
1.2	Хранение продуктов: ○ Хранение в базной таре ○ Хранение продуктов на полу ○ Соблюдение товарного соседства в холодильнике ○ Наличие ножа для сливочного масла ○ Емкость для хранения сыра ○ Наличие решеток для подставок	- да - нет - соблюд. - имеется - имеется - нет решетки.		
1.3	Ассортимент продукта	- разнообразн.		
1.4.	Качество продуктов: ○ Мясо ○ Рыба ○ Масло сливочное ○ Сухофрукты ○ Хранение с просроченными сроками	+ да + да + да + да - нет		
1.5	Уборочный инвентарь: ○ Швабра с маркировкой ○ Ведро с маркировкой ○ Правильность хранения ○ Качество ветоши	- есть - есть - правильно - соблюд.		
1.6	Своевременность обработки ларей: Сыпучие продукты	- своевременно.		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	- своевременно.		
1.9	Весы: ○ Состояние ○ Правильность работы	- рабочее - правильно		
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: ○ Состояние	- удовлетв.		
1.11	Общее санитарное состояние кладовой	- хорошее		
2.	<b>Документация</b>			
2.1	Наличие пакета документов:	- имеется		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Журнал сертификатов</li> <li>○ Тетрадь температурного режима холодильников</li> <li>○ Тетрадь учета и реализации скоропортящихся продуктов</li> <li>○ Бракераж сырых продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- есть</li> <li>- есть</li> <li>- есть</li> <li>- есть</li> </ul>		
2.2	Ведение журнала контроля поступления и реализации продуктов.	- своевременно		
2.3	Правильность оформления заявок на базу	- правильно в срок		
3	Выполнение инструкций по ТБ и ОТ	есть		

Имя по итг имеет. - Минина Т.В. ил  
 Кладовщик Сергеев С.Ю. - есть

## КОНТРОЛЬ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПРОДУКТОВОЙ КЛАДОВОЙ

Дата 20 09 2008 г. Кем Митинской М.В. инспектор по шт. в/шт. в/шт.  
 У кого Сережников С. Юр. - менеджер

№	Содержание	Выводы	Рекомендации	Регулирование
1	<b>Санитарное состояние</b>			
1.1.	Холодильные камеры: ○ Своевременность разморозки ○ Чистота обработки ○ Температурный режим	- <u>своеврем.</u> - <u>чисто</u> - <u>есть</u>		
1.2	Хранение продуктов: ○ Хранение в базной таре ○ Хранение продуктов на полу ○ Соблюдение товарного соседства в холодильнике ○ Наличие ножа для сливочного масла ○ Емкость для хранения сыра ○ Наличие решеток для подставок	- <u>да</u> - <u>нет</u> - <u>есть</u> - <u>есть</u> - <u>есть</u> - <u>нет</u>		
1.3	Ассортимент продукта	<u>разнообразн.</u>		
1.4.	Качество продуктов: ○ Мясо ○ Рыба ○ Масло сливочное ○ Сухофрукты ○ Хранение с просроченными сроками	- <u>есть</u> - <u>есть</u> - <u>есть</u> - <u>есть</u> - <u>нет</u>		
1.5	Уборочный инвентарь: ○ Швабра с маркировкой ○ Ведро с маркировкой ○ Правильность хранения ○ Качество ветоши	- <u>есть</u> - <u>есть</u> - <u>правильно</u> - <u>есть</u>		
1.6	Своевременность обработки лирей: Сыпучие продукты	<u>своевременно</u>		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	- <u>своевременно.</u>		
1.9	Весы: ○ Состояние ○ Правильность работы	- <u>работает</u> - <u>правильно</u>		
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: ○ Состояние	- <u>удовлетв.</u>		