

Информационное письмо

В ходе проверки столовой выявлено:

- в наличии 3 комплекта спецодежды, зав. Производством в грязном халате
- все оборудование исправно
- на раздаче и в холодном цехе включены Дезары, кварцевые лампы открытого типа установлены: моечная, холодный цех, горячий цех, мясо; оценить их работу невозможно, нет графика
- невозможно оценить суточную пробу из-за отсутствия меню на 17.01.23, 18.01.23, 19.01.23; не промаркировано, температура хранения 0 С, нарушено хранение
- холодильник для суточных проб чистый, стоит не устойчиво
- холодильное оборудование исправно, отсутствуют термометры в низкотемпературной камере и среднетемпературной камере, температуру хранения продукции невозможно оценить. В низкотемпературной камере хранилось мясо вскрытая коробка, продукции очень много, завалено прямо на полу камеры
- гигрометр отсутствует в складе сыпучих продуктов, невозможно оценить влажность и температуру
- питьевой режим – в столовой установлен питьевой фонтан в рабочем состоянии
- на информационном стенде нет меню на текущий день, не предоставлены тех. Карты на выпечку, в холодном цехе коробка маргарина вскрытая ножом с маркировкой «сельдь». Маргарин убран в среднетемпературную камеру после 16:00, пояснили, что он для выпечки, тех. карт на выпечку нет.
- уборочный инвентарь пищеблока хранится в отдельном шкафу, промаркирован
- перед входом в мясной цех мокрая ветошь отсутствует, лежит резиновый коврик
- не весь кухонный инвентарь имеет маркировки: савок для сахара
- у служебного выхода в коробках кухонная посуда, по словам зав. Производства: «она лишняя»
- пол в раздевалке для сотрудников не ровный, невозможно правильно обработать и травмоопасно
- чистая посуда хранится в стопках со следами воды, чистые стаканы на разносах стоят в воде; данная ситуация благоприятная для развития микроорганизмов
- в мясном цехе лоток с рыбой, пояснили, что это лишнее. В холодильнике мясного цеха 3 куски размороженного филе куриного и головки свиного

лука, со слов повара: для отбивных на сотрудников школы, время на момент обнаружения 16:45

- в среднетемпературной камере, так же находится чищенный лук в вакуумной упаковке, коробка йогурта для сух пайка на 13.01.23.

- на складе находится компотная смесь без маркировки, с нарушенной целостностью упаковки, упаковка шиповника без маркировки, крупы сложены мешок на мешке.

- на кухне в горячем цехе постоянно течет вода из крана, смесители не отрегулированы, в холодном цехе вода на полу, течет раковина для мытья рук сотрудников

- в холодном цехе не подписанная тарелка с сахаром стоит прямо в емкости на соли, повар пояснила: «что машинально»

- на духовом шкафу разнос с булочками, пояснили что осталось, на раздаче для свободной продажи пицца горелая без упаковки, расстегаи без упаковки, повар пояснила, что вся выпечка приготовлена до 12:00 (проверка после 16:00)

- 6 раковин, 3 электросушилки в рабочем состоянии, жидкое. В одном дозаторе отсутствует

- столовые приборы, накрытые для кормления детей, все мокрые, подставки для столовых приборов тоже мокрые

- полы в обеденном зале грязные

- столы накрывают не вовремя: через 15 минут от начала перемены на 1 класс еще не было накрыто.

- на кухне на всех раковинах для мытья рук персонала, стоят рулоны с одноразовыми полотенцами, прямо на раковине; весь рулон мокрый.

- у служебного входа стоят пищевые отходы, в мясном цехе стоит запах протухшей продукции

Дерматоскопия в микробен. 19.01.23

камере висит на стене

Мясо хранилось в микробен. камере Врач: Науменко И.П.

Завязывают М/б: Дорофеев А.Л.
столы

Замочатся с проплой разга
не утратит

Кемзлетт утратить замочатся

19.01.23

Выявлена уборка столовой проводится
каждо перемене