

поезд: общее состояние сточной, не имеет проверки
хорошее.

Инжендером:

соблюдать санитарное норма обработки поездов и кор-
тосов.

со справкой ознакомлена:



Е. Н. Каврушева -

заверующая сточной

Числом проверяющей комиссии:



Н. Н. Рогова



Зашорина Н. Д.



Яшинов В. Н.

судителю

Рассмотр. санитарного состояния и
процесса закладки продуктов.
Чуковский окружной прохвешной инспектор.

от 16.10.21г.

Проверяемые: Ромова Н. Н. - ответственный за питание
Учеников: Димков Владимир, Засорина Юсиф.
- 11, А класс.

В ходе осмотра было выявлено:

Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока,
в - производственных, кладовых - "хорошее".

В производственных цехах на момент проверки было
приготовлено: перед этим мог посмотреть закладку
продуктов: куриного мяса (на суп соевый) - все
соответствует технологической карте, овощей; взвешивание
зрелых котлет - 110г. (соответствует технической карте).

Хранение продуктов (сыров, молока, масла, овощей,
яблок) - соответствуют санитарным нормам. (контроль
температур и влажности) - в наличии журналы контроля

Бактерицидная лампа (в пищеблоке, обеденном зале)
работает исправно и включается по требованию -
есть журнал контроля.

Веточные пробы отбираются ежедневно, хранятся 48 часов
истечения срока хранения пробы завтрака.

Испытания: молоко подогретое имеет неприятный запах
какой-то густой; несколько столов после завтрака, на
момент проверки не были протерты и имели крошки
и хлеба.