

**ДРК санитарно-эпидемиологического состояния
в продуктовой кладовой**

Дата: 30.03.2023

Члены комиссии: Гузанова Н.А. – методист, Илькина Е.Г. – медсестра, Будаева Е.Ю. - завхоз

У кого: Щегалевой Г.В.

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

•v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
1.1	Холодильное оборудование: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	+ + + +		
1.2	Хранение продуктов: – Наличие стеллажей из нержавеющей стали – Наличие расстояния от стены (не менее 20 см) – Наличие хранения продуктов в базной таре – Наличие хранения продуктов на полу – Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании – Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов – Наличие ножа для сливочного масла – Емкость для хранения сыра – Наличие решеток для подставок – Условия хранения (соответствие температурному режиму)	+ + + + + + + + + +		
1.3	Ассортимент продуктов в соответствии с требованиями	+		
1.4	Наличие маркировочного ярлыка: – Мясо – Рыба – Масло сливочное – Яйцо – Сухие фрукты – Молочные продукты – Крупы – Хранение продуктов с просроченными сроками реализации	+ + + + + + + +		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для поля (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении кладовой/	+ + + +		
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)	+		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	+		
1.8	Тара для поставщиков (оборотная): – Состояние – Маркировка – Количество – Хранение	+ + + +		
1.9	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы	+ + +		
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке	+ + +		
1.11	Наличие измерительных приборов: – Наличие термометра и соответствие температурному режиму – Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам	+ +		
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
3	ДОКУМЕНТАЦИЯ	+		
3.1	Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – Наличие – Правильность ведения – Наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями	+ + +		
3.2	Ведение журнала «Регистрация температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ»: – Наличие – Правильность заполнения	+ + +		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	— Отметка о проведении генеральных уборок			

Выводы*:

Санитарно-эпидемиологическое состояние в
продуктовой кладовой находится в
должном уровне.

зам. директора по ДО

должность

[Подпись]

подпись

[Подпись]

расшифровка подписи

* Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).