

**ДРК санитарно-эпидемиологического состояния
на пищеблоке (горячий цех)**

Дата: 30.03.2023

Члены комиссии: Гузанова Н.А. - методист

Илькина Е.Г. – медсестра

Будаева Е.Ю. - завхоз

У кого: Комаровой Н.В., Семеновой Н.И., Милушкиной С.Н.

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	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
1.1	Электроплиты: – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние	+ + + +		
1.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка	+ + + +		
1.3	Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние кассетниц – Состояние гастроёмкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)	+ + + + + +		
1.4	Доски для вареной продукции: – Качество обработки	+		
	– Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, щербинок – Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей стали)	+ + + + +		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.5	Ножи для вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска) – Правильность хранения – Качество заточки	+ + + + + –		
1.6	Контрольные весы: – Состояние – Правильность работы – Маркировка	✓ + +		
1.7	Технологическое оборудование: – Состояние санитарное – Состояние рабочее – Маркировка	+ + +		
1.8	Состояние столов вареной продукции	+		
1.9	Хранение хлеба: – Наличие тары: для белого хлеба для черного хлеба – Маркировка тары – Состояние стола – Состояние доски – Наличие ножа с маркировкой	+ + + + + +		
1.10	Хранение ветоши: – Наличие тары – Наличие ветоши	+ +		
1.11	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/	+ + + +		
1.12	Состояние раковин для мытья рук	+		
1.13	Вода для питья детей: – Состояние емкости для хранения – Наличие кипяченой воды в достаточном количестве – Наличие бутилированной воды	+ +		
1.14	Контрольное блюдо: – Состояние уголка для хранения (эстетика) – Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом	+ +		

