

**ДРК санитарно-эпидемиологического состояния  
на пищеблоке (мясорыбный /заготовочный/ цех)**

Дата: 30.03.2023

Члены комиссии: Гузанова Н.А. - методист

Илькина Е.Г. – медсестра

Будаева Е.Ю. - завхоз

У кого: Колычевой Е.В., Себичевой Е.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»);

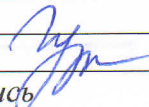
**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).


№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ			
1.1	Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка	+ + + + + +		
1.2	Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения	+ + + + +		
1.3	Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки	+ + + + + v		
1.4	Состояние стола сырой продукции	+		
1.5	Металлические ванны: – Наличие не менее 2х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние	+ + +		
1.6	Состояние раковин для мытья рук	+		

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.7	Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение)	+		
	– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы) – Наличие халата, перчаток – Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ – Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа) – Наличие тетради по обработке яиц	+ + + –		
1.8	Наличие контрольных весов	+		
1.9	Технологическое оборудование: – Рабочее состояние – Санитарное состояние	+ +		
1.1 0	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/	+ + + +		
1.1 1	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)	+ +		
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+		
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков	+		

Выводы\*:

Санитарно-эпидемиологическое состояние на пищеблоке (складской /заготовочный цех) находится на должном уровне.

зам. директора по ДО   
должность подпись

  
расшифровка подписи

\* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).