

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИЦЕЙ № 6» города Рубцовска Алтайского края

658207, г. Рубцовск, пр-кт Ленина, 48, тел/факс 8/38557/ 5-68-60, телефон 5-68-59; E-mail: sch6rubtsovsk@mail.ru  
ИНН 2209010950, КПП 220901001, ОГРН 1022200812545

АКТ № 2

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МБОУ «ЛИЦЕЙ №6» города Рубцовска

от 25.09 2024 г.

Комиссия в составе Евщикова Ольга Николаевна, пред. под общ. 4 А кл.  
Шиндиг Юлия Сергеевна, пред. родительского Ком-а 4 А кл.  
Шиндигова И.В., мед. работник

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников  
(Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания  
(Соблюдаются/не соблюдаются, иное) \_\_\_\_\_
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) \_\_\_\_\_
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) \_\_\_\_\_
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_

14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: \_\_\_\_\_

*В ходе проверки нарушений не выявлено.  
Все нормы и требования соблюдены. Спасибо!*

Подписи членов комиссии:

<i>Евач</i>	/	<i>Евщикова О.И.</i>
<i>Шиндт</i>	/	<i>Шиндт Ю.С.</i>
<i>Шиндт</i>	/	<i>Шиндт Н.В.</i>
<i>Шиндт</i>	/	<i>Шиндт И.А.</i>

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИЦЕЙ № 6» города Рубцовска Алтайского края

658207, г. Рубцовск, пр-кт Ленина, 48, тел/факс 8/38557/ 5-68-60, телефон 5-68-59; E-mail: sch6rubtsovsk@mail.ru  
ИНН 2209010950, КПП 220901001, ОГРН 1022200812545

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МБОУ «ЛИЦЕЙ №6» города Рубцовска

от 16 октября 2024 г.

Комиссия в составе Борисенко И.Е. - пред. ред. ком. 12 класса  
Шенникова И.В. - мед. ред.  
Сидорова И.А. - зав. столовой

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соблюдаются/не соблюдаются, иное) \_\_\_\_\_
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) \_\_\_\_\_
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) \_\_\_\_\_
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_

14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: в ходе проверки качества не выявлено нарушений не выявлено  
кафедр и преподавателей отсутствуют в связи с отпуском  
было проведено заседание совета и разработано мероприятие.

Подписи членов комиссии:

Ильин / Михайлов И. В.  
Сидоров / Сидоровичев И. Е.  
Сидоров / Сидоровичев И. А.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИЦЕЙ № 6» города Рубцовска Алтайского края

658207, г. Рубцовск, пр-кт Ленина, 48, тел/факс 8/38557/ 5-68-60, телефон 5-68-59; E-mail: schbrubtsovsk@mail.ru  
ИНН 2209010950, КПП 220901001, ОГРН 1022200812545

АКТ № 4

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МБОУ «ЛИЦЕЙ №6» города Рубцовска

от 8 ноября 2024 г.

Комиссия в составе Шипицына Н.В. - пред работник  
Шипицына Е.В. - отв по питанию  
Шипицына Е.В. - пред ред общ-ч 5А класса  
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
3. Цикличное меню (соблюдается / не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются / не соблюдаются/ иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное / Неудовлетворительное/ иное) \_\_\_\_\_
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соблюдаются / не соблюдаются, иное) \_\_\_\_\_
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа / не ведется/ иное) \_\_\_\_\_
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются / отсутствуют/ иное) \_\_\_\_\_
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены / не обеспечены/ иное) \_\_\_\_\_
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся / не ведутся/ иное) \_\_\_\_\_
12. График работы столовой (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется / не ведется/ иное) \_\_\_\_\_

14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: Блюда вкусные.  
В ходе проверки нарушений не выявлено.  
Спасибо.

Подписи членов комиссии:

<u>Ш.</u>	/	<u>Шипилова Н.В.</u>
<u>Деев</u>	/	<u>Шипиленко Л.А.</u>
<u>Шип.</u>	/	<u>Шипилова Е.В.</u>
<u>Деев</u>	/	<u>Шипиленко Л.А.</u>
<u>Ш.</u>	/	<u>Шипилова Н.В.</u>

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИЦЕЙ № 6» города Рубцовска Алтайского края

658207, г. Рубцовск, пр-кт Ленина, 48, тел/факс 8/38557/ 5-68-60, телефон 5-68-59; E-mail: schbrubtsovsk@mail.ru  
ИНН 2209010950, КПП 220901001, ОГРН 1022200812545

АКТ № 5

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МБОУ «ЛИЦЕЙ №6» города Рубцовска

Комиссия в составе Войвеккина Ирина Викторовна прере. раб. общ. 6 В от 10.12. 2024 г.  
Кисель Вера Станиславовна прере. раб. общ. 2 В

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соблюдаются/не соблюдаются, иное) \_\_\_\_\_
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) \_\_\_\_\_
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) \_\_\_\_\_
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_

14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: Что нормы соблюдены, чистота и порядок. Пицца хорошо проварилась, всё вкусно и горячее. Время проверки 15:00. Столовая после приема пищи проветривается. Раздача пиццы за 15 минут начинают, до звонка. Хлеб мягкий, свежий.

Подписи членов комиссии:

<u>Ищ</u>		<u>Войвеккина ИВ</u>
<u>Ищ</u>		<u>Кисель В.С.</u>
<u>Ищ</u>		<u>Шитилова И.С.</u>
<u>Ищ</u>		<u>Димитриенко Т.А.</u>



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИЦЕЙ № 6» города Рубцовска Алтайского края

658207, г. Рубцовск, пр-кт Ленина, 48, тел/факс 8/38557/ 5-68-60, телефон 5-68-59; E-mail: sch6rubtsovsk@mail.ru  
ИНН 2209010950, КПП 220901001, ОГРН 1022200812545

АКТ № 6

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МБОУ «ЛИЦЕЙ №6» города Рубцовска

Комиссия в составе Касьянина Ирина Леоновна от 22.01. 2025 г.  
Зубова Юлия Евгеньевна под. общ. 8.б  
под. общ. 8.б

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение циклического меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соблюдаются/не соблюдаются, иное) \_\_\_\_\_
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) \_\_\_\_\_
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) \_\_\_\_\_
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_

14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: блюда соблюдение  
коричневые блюда креваренные вкусные и горячие.

Подписи членов комиссии:

<u>Касимов</u>	<u>Касимовичева В. И.</u>
<u>Зуев</u>	<u>Зуева Ю. Е.</u>
<u>Сидорова</u>	<u>Дмитриенко Т. А.</u>
<u>Ильин</u>	<u>Ильина И. В.</u>