**Справка по итогам проверки, проведенной на пищеблоке**

**учреждения дошкольного образования «Ясли-сад № \_\_\_\_\_\_\_»**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Комиссия в составе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель проверки: осуществление контроля за закладкой продовольственного сырья, качеством приготовления блюд, соблюдением графика выдачи пищи, правил личной гигиены работниками столовой

В ходе проверки установлено:

Закладка продовольственного сырья соответствует/не соответствует рецептуре

Технология приготовления блюд:

температурный режим соблюдается/не соблюдается,

правильность холодной обработки соблюдается/не соблюдается,

продолжительность тепловой обработки соблюдается/не соблюдается,

технологическая обработка сырья соблюдается/не соблюдается

Санитарно-гигиенические нормы при приготовлении пищи соблюдаются/не соблюдаются

График выдачи пищи соблюдается/не соблюдается

Работники пищеблока (соблюдение санитарно-гигиенических норм, спецодежда, хранение личной одежды, украшения, наличие одноразовых перчаток, индивидуальных средств защиты органов дыхания)

Наличие в умывальнике пищеблока жидкого мыла с антисептиком, одноразовыми полотенцами

Рекомендации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С информацией ознакомлен (шеф-повар):

Объяснение: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_