

Мельничная основная общеобразовательная школа

**Санитарный журнал для
фиксации результатов
внутреннего и
общественного контроля**

Дата проверки	Краткая характеристика санитарного состояния предприятия в день проверки и предложения директора предприятия об устранении отмеченных нарушений	Отметка об исполнении
18.01.22	<p>1. Кухня и персонал помещения оборудованы в соответствии с санитарными требованиями.</p> <p>2. Установлены общепитовые отстойники и сток для мытья посуды без стоков и перелива.</p> <p>3. Не допускается хранение и оборачивание на полу в помещении с маркировкой "Продукты общ. пользования" член. общ. комиссии</p> <p>член. общ. комиссии</p> <p>член. общ. комиссии</p>	<p>Лухт К.А. Лухина</p> <p>Лухина Д.В. Лухина</p> <p>Белый Н.И. Белгород</p>
01.02.22	<p>1. Ежедневное ведение бракеражного журнала по сырым продуктам и продовольственного сырья.</p> <p>2. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража сырых продуктов и продовольственного сырья. Наличие этикетки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.</p> <p>3. Фактически реализован, утвержденному количеству мяса.</p> <p>4. Наличие в оборотном зале утвержденного руководителем общепитового предприятия меню, в котором указывается перечень об объемах блюд и напитков кеджарных изделий.</p> <p>Продукты общ. пользования;</p> <p>член общ. комиссии;</p> <p>член общ. комиссии;</p>	<p>Лухт К.А. Лухина</p> <p>Лухина Д.В. Лухина</p> <p>Белый Н.И. Белгород</p>

