

13. Проверкой условий хранения, сроков годности, товарного соседства пищевых продуктов нарушений(я) (не) установлено своего учета
хранятся в холодильнике для приготовления
необходимо сделать маркировку холодильника

14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в оздоровительное учреждение/организацию осуществляется (без/частично) наличия документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов ✓

15. Санитарное состояние столовой (не) удовлетворительное. Влажная уборка производственных и вспомогательных помещений (не) производится. Маркировка инвентаря и кухонной посуды (не) соблюдается

16. Весоизмерительное оборудование (не) поверено

18. На соответствие требованиям п.5.2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению» на лабораторное исследование по физико-химическим показателям, отобраны следующие блюда:

№ п/п	Наименование кулинарной продукции	Место отбора образцов	Количество или масса отобранных образцов (шт. кг.)	Масса партий (кол-во порций шт., кг.)	Ф.И.О. изготовителя
1	котлеты из свинины	гор	200г		
	суп	жкх			

Предложения по устранению выявленных отклонений:

1. Для уменьшения затрат на продукты в меню (для списания порций) при необходимости сделать вывод блюда