

АНКЕТА-ВОПРОСНИК

для предприятий общественного питания

1. Наименование предприятия общественного питания Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Башкирский детский сад №15 «Гузель» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан

тип столовая на 280 посадочных мест,
(ресторан, кафе, столовая, закусочная, бар)

адрес 453850 г. Мелеуз 32 мкр. д.38

класс _____ телефон 834764 3-18-79
(люкс, высший первый)

2. Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия общественного питания, образование, стаж работы руководителем ПОП 1,5 Руководитель ОУ Ф.И.О Байсарова Алсу Мидхатовна

3. Все виды услуг, которые представляет предприятие общественного питания

Услуги питания столовой питание сотрудников и воспитанников
(услуги питания, услуги по изготовлению продукции и кондитерских изделий, по организации потребления и обслуживания, по реализации кулинарной продукции и т.д.)

4. Размещение предприятия общественного питания

4.1. Отдельно стоящее здание (да, нет) нет

Количество этажей 1 этаж

Общая площадь ПОП (кв.м.) 69,1 м.2

4.2. В здании многоэтажного корпуса (да, нет) да

На каких этажах 1 этаже

4.3. Наличие вывески предприятия общественного питания (да, нет, содержание) да,

КУХНЯ(АШХАНА) Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Башкирский детский сад №15 «Гузель» Муниципального района Мелеузовский район Республика Башкортостан

5. Территория _____ есть, ограждена, озеленена, асфальтирована _____
(есть, нет, ограждена, озеленена, асфальтирована)

5.1. Наличие и состояние подъездных путей асфальтирована
(есть, нет, асфальтированы, бетонированы)

загрузочных площадок асфальтирована
(есть, нет, асфальтированы, бетонированы)

площадок для сбора мусора и отходов асфальтирована
(есть, нет, асфальтированы, бетонированы)

6. Состав помещений, их назначение:

6.1. Перечень неохлаждаемых помещений, их назначение имеется, склад для сыпучих продуктов
(сыпучих продуктов, хлеба, инвентаря, тары и т.д.)

6.2. Количество охлаждаемых камер, их назначение 5 камер, 2 холодильника : мясные, гастрономическая, молочно-жировая (мясная, рыбная, молочно-жировая, овощная, гастрономическая и т.д.)

6.3. Состав производственных помещений, их назначение: мясной- овощной цех, горячий цех, помещение суточного запаса продуктов, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды

6.4. Перечень санитарно-бытовых помещений, их назначение:

для персонала раздевалка, туалет

для потребителей раковины для мытья рук, туалеты для воспитанников и сотрудников

7. Водоснабжение.

7.1. Обеспеченность питьевой водой от сети централизованного водопровода
(от сети централизованного водопровода, от шахтных колодцев и т.д.)

7.2. Горячая вода от централизованного водопровода
(от сети централизованного водопровода, от собственной котельной)

8. Канализация.

8.1. Подключение к централизованной канализационной системе (да, нет) да

8.2. Местная канализация (да,нет) нет

9. Отопление, вид отопления центральное
(центральное, электрическое, газовое, печное)

10. Оборудование, инвентарь, посуда, белье, транспорт.

10.1. Оснащенность технологическим и холодильным оборудованием достаточно

10.2. Наличие импортного оборудования нет

10.3. Наличие технических паспортов на оборудование (в т.ч. на русском языке) (да,нет) да

10.4. Перечень организаций, с которыми заключены договора на обслуживание технологического и холодильного оборудования договор !!!!

10.5. Наличие договора на проведение проверок средств измерения (да,нет, договор)
договор с ООО «Этал»

10.6. Ведется ли учет своевременности поверки средств измерения (да,нет) да

да, ответственный кладовщик Кусяпкулова В.Г. 1. Журнал учета % влажности складов, дата 1 октября 2013; 2. Журнал учета температурного режима холодильников, дата 1 октября 2014; 3. Дезинфекция холодильников, с 1 октября 2014.

10.7. Проводится ли инструктаж по технике безопасности (да,нет, кто проводит) да, завхоз Киреева З.Н.

10.8. Обеспеченность инвентарем и кухонной посудой в соответствии с разделностью технологического процесса обеспечен

Наличие маркировки на инвентаре, таре, посуде имеется

10.9. Оснащенность предприятия:

столовой посудой (количество комплектов) имеется, по 3 комплекта

столовым бельем (количество комплектов) имеется, по 3 комплекта

10.10. Обеспеченность предприятия спец. автотранспортом по перевозке скоропортящейся продукции (да,нет, собственный, по договору с автотранспортным предприятием)

да, транспорт поставщика

10.11. Наличие сан.паспорта (гигиенического сертификата) на имеющийся спецтранспорт (да,нет) нет

11. Организация мытья столовой посуды:

11.1. Наличие посудомоечных машин нет
(марка, количество)

11.2. Количество ванн для мытья

столовой посуды 2

стаканов 2 (в 11 группах)

приборов 2 (в 11 группах)

11.3. Состав в моющих ваннах по инструкции 2%раствора кальц сю +5 гр на 1 л воды м-го ср-ва

12. Кадры:

12.1. Наличие на предприятии должности инженера-технолога имеется нет

12.2. Количество сотрудников, имеющих образование и квалификацию:

инженера-технолога ПОП _____

техника-лаборанта _____

повара-кондитера 6-го разряда _____

повара- 5-го разряда Овечкина Мария Николаевна

повар 4-го разряда Фаезова Зульфия Гафуровна , Салишева Сария Анваровна

повара 3-го разряда _____

12.3. Существует ли на предприятии система аттестации персонала (да,нет,как часто)да 1 раз в 5 лет

13. Система контроля качества на предприятии, наличие нормативной документации:

13.1. Лицо, отвечающее за учет, хранение и актуализацию фонда нормативных документов

заведущий

13.2. Наличие должностных инструкций персонала (да,нет) да

13.3. Лица, ответственные за входной контроль сырья, полуфабрикатов (должности) кладовщик

Кусяпкулова В.Г., медсестра Янибаева А.Р.

13.4. Наличие журнала учета поступления, реализации нескоропортящейся продукции и конечного срока ее реализации (да, нет) да

13.5. Ведение журнала учета остатков скоропортящейся продукции (да, нет) да

13.6. Наличие сертификатов качества на продукты, пищевые добавки, консервы и др.продукцию да

13.7. Какая технологическая документация используется на выпускаемую продукцию ТК, Сборники рецептов Сборник рецептов «Партнер» 2011г.

(перечислить основные)

13.8. Ведение бракеражного журнала (да, нет) да

Состав бракеражной комиссии (должности) Председатель- заведующий Байсарова А.М

Члены: 1.воспитатель - Пескова М.Н.; 2. Медсестра - Янибаева А.Р.;3.Родитель – Газиева Э.В.

13.9. Лица, ответственные за контроль качества обслуживания потребителей (должности)

заведующий МАДОУ Байсарова А.М.

13.10. Наличие книги отзывов (да,нет, ответственный) да

13.11. Проводятся ли опросы мнения потребителей (да,нет, как часто) да, родительское собрание

14. Обеспеченность безопасности продукции:

14.1. Лицо, контролирующее санитарное состояние предприятия (должность) медсестра

14.2. Наличие контроля гигиены персонала

Ведение журналов «Здоровья», осмотра на гнойничковые заболевания (да,нет, ответственный)

да, медсестра

14.3. Наличие ассортиментного перечня предприятия, согласование с СЭС (да,нет) да

14.4. Наличие разрешения СЭС на использование импортного оборудования и посуды нет

14.5. Наличие контроля за сроками и условиями хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (да,нет, ответственный) да, кладовщик и медсестра

14.6. Ведение журнала остатков пищи на производстве (да,нет, ответственный) да, кладовщик

14.7. Ведение санитарного журнала предприятия (да,нет) да

14.8. Дата последней проверки СЭС (результат) 11.11.2012 г. соответствие

15. Наличие заключения служб:

санитарного надзора (дата) 07.08.2012г

пожарного надзора (дата) 21.08.2015г.

энергонадзора (дата) 12.08.2015 г

гостехнадзора (дата) 12.08.2015г.

16. Наличие графиков:

вывоза мусора с территории (да,нет) да

проверки систем водоснабжения (да,нет) да

канализации (да,нет) да

отопления (да,нет) да

освещения (да,нет) да

Руководитель предприятия Байсарова Алсу Мидхатовна