

**ПРИНЯТО:**  
Общим собранием работников  
МДОБУ «Чернореченский ДСКВ»  
Протокол № 6 от 19.01.2021г  
Протокол №7 от 26.02.2021г  
Протокол №1 от 31.08.2023г

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Заведующим МДОБУ  
«Чернореченский ДСКВ»  
приказ № 6/2-ОД от «19» января 2021 г.  
внесены изменения от 26.02.2021 года №14-ОД  
внесены изменения от 14.04.2022 года № 35-ОД  
внесены изменения от 31.08.2023 года №79-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в муниципальном дошкольном**  
**образовательном бюджетном учреждении «Чернореченский детский**  
**сад комбинированного вида»**

**Раздел 1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Чернореченский детский сад комбинированного вида».
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения с сфере организации питания детей, посещающих МДОБУ «Чернореченский ДСКВ» (далее –ДОУ) и сотрудников.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся учреждения.
- 1.4. Положение разработано в соответствии с нормативными и правовыми документами:
  - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - – Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28, зарегистрировано в Минюсте России 18 декабря 2020 г., регистрационный № 61573)
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27 октября 2020 года N 32;
  - Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания»;
  - Уставом Учреждения.

- 1.5. Данное Положение об организации питания воспитанников в ДОО разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.6. Ответственность за организацию питания несёт руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания (руководитель структурного подразделения, заместитель заведующего по воспитательной работе, медицинская сестра, работники пищеблока, кладовщик, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.7. Организация питания в ДОО осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.8. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором).
- 1.9. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОО, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 30.12.2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО
- 1.10. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ДОО и работниками предприятия общественного питания.

## **Раздел 2. Цели и задачи организации питания**

- 2.1. Основной целью организации питания в ДОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОО.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО является:
  - обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
  - предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ.

### **Раздел 3. Порядок организации питания воспитанников в МДОБУ**

3.1. Воспитанники ДООУ получают четырёхразовое питание в соответствии с временем пребывания в Учреждении – 12 часов.

3.2. Питание в ДООУ организуется в соответствии с меню разработанным на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для детей с 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на учебный год. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки). Меню утверждается заведующим ДООУ. (Приложение №1)

3.3. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

3.4. В меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

3.5. Повседневный рацион питания детей в Учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, ежедневно, на основе меню приготавливаемых блюд. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДООУ.

3.6. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки (ведомость-накладная) по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания.

3.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой (ответственным по питанию) ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего (заместителем) ДООУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.8. На каждое блюдо меню в МДОБУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. п.8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм

калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в [таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам](#), по каждому приему пищи).

3.9. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 40%; уплотнённый полдник – 35%

3.10. Питание детей в ДОО организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

3.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор суточной пробы осуществляет повар, а правильность ее хранения контролирует ответственное лицо – медицинский работник. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.13. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОО заведующим.

3.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.15. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции,

маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.17. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), меню.

3.18. Заведующий назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и меню разработанным на период не менее двух недель (с учетом режима организации);
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН
- осуществление производственного контроля в Учреждении:
- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- отбор и хранение суточных проб;
- порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.2. настоящего Положения.
- расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).

3.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.20. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

3.21. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в рабочем состоянии.

3.22. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.23. В ДОО для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, миксер, конвектомат), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.24. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

3.26. В ДОО работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.27. В ДОО организован питьевой режим с использованием электрокипятильников для кипячения питьевой воды, с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для ее раздачи проводится через каждые 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется организацией

в произвольной форме. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

- 3.28. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 3.29. За фактический рацион питания обучающихся, который соответствует утвержденному заведующим ДООУ меню, отвечает кладовщик.

#### **Раздел 4. Порядок организации питания сотрудников в ДООУ**

##### **Требования к организации питания сотрудников ДООУ**

- 4.1. Сотрудники ДООУ имеют право на получение одноразового питания в день *(обеда)*: **второго блюда.**
- 4.2. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми, в установленное режимом время.
- 4.3. Обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
- 4.4. Питание сотрудников производится из общего котла *(без права выноса)*.  
Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста.
- 4.5. Оплата питания сотрудниками производится путем вычета стоимости сырьевого набора продуктов по себестоимости из суммы начисленной заработной платы.
- 4.6. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДООУ, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя.
- 4.7. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несёт заведующий ДООУ.
- 4.8. Ответственность за составление табеля питания сотрудников и за приемку и расход продуктов питания несёт кладовщик.

#### **Раздел 5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

- 5.1. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г №44.
- 5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.
- 5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **Раздел 6. Производственный контроль за организацией питания детей**

6.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего ДООУ.

6.3. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договора на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

6.4. Кладовщик (ответственный) ДООУ осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и производственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);



- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Медицинский работник осуществляет контроль за режимом отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона.

6.5. Лицо, ответственно за организацию питания, осуществляет учет питающих детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДООУ.

## **Раздел 7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ.**

- 7.1. Заведующий ДООУ создает условия для организации качественного питания воспитанников.
- 7.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.
- 7.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работником пищеблока, кладовщиком в ДООУ отражаются в должностных инструкциях.
- 7.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.
- 7.5. Мероприятия проводимые в ДООУ:
  - медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
  - поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
  - холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
  - информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## Раздел 8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания.

8.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников ДООУ, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями РФ.

8.4. Делопроизводство:

- Меню (Приложение №1);
- Журнал «Бракераж скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок» (Приложение №2);
- Журнал «Учёта температурного режима и относительной влажности воздуха в помещениях» (Приложение №3);
- Журнал «Учёта температурного режима холодильного оборудования» (Приложение №4);
- Журнал «Бракераж готовой продукции» (Приложение №5);
- Журнал «Гигиенический журнал (сотрудники)» (Приложение №6);
- Журнал санитарного состояния пищеблока. (Приложение №7)

## Раздел 9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждения.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Учреждения.

9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Таблица 3

### Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%

детей	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Приложение №1

Меню приготавливаемых блюд  
 Возрастная категория:  
 от 2 до 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							

завтрак							
итого за завтрак							
Второй завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
Итого за							

полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение №2

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой  
продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарносанитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

### Приложение №3

Учёта температурного режима и относительной влажности воздуха в помещениях Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

### Приложение №4

Журнал  
учета температурного режима холодильного  
оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Приложение №5

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение №6

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение №7

Журнал санитарного состояния пищеблока

Дата посещения	Обнаруженные нарушения санитарного состояния и противоэпидемиологического режима	Предложенные мероприятия	Назначенный срок выполнения	ФИО проверяющего	Дата и результат проверки