**Приложение 10**

**к СанПиН 2.4.5.2409-08  
(рекомендуемое)**

**Формы учетной документации пищеблока**

**Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов) | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание\* |
| 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |

***Примечание:***

**\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.**

**Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к  реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражнойкомиссии | Примечание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции**

**Форма 3. «Журнал здоровья»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф. И. О. работника\* | Должность | Месяц/дни: апрель | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6. | ….. | 30 |
| 1. | *Образец заполнения:* | подсобный рабочий | Зд.\*\* | Отстранен | б/л. | В. | отп | отп |  | Зд. |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену**

**\*\*Условные обозначения:**

**Зд. – здоров;**

**Отстранен – отстранен от работы;**

**Отп. – отпуск;**

**В. – выходной;**

**б/л. – больничный лист.**

**Форма 4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование  препарата | Наименование блюда | Количество  питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата (гр) | Время внесения препарата или приготовления витамини-зированного блюда | Время приема блюда | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Форма 5. «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования »**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в град. С | | | | | |
| месяц/дни: апрель | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 6. | ….. | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Форма 6. «Ведомость контроля за рационом питания»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование группы продуктов | Норма\* продукта в граммах г(нетто) | Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | В среднем за  10 дней | Отклонение от нормы в %( +/–) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

***Примечание:***

**\* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.**