ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

к приказу

министерства

образования и науки

Хабаровского края

от " " 2021 г. №

Требования к ведению документации на пищеблоке

В соответствии с Федеральным законом от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" в организации должен быть журнал учета проверок должностным лицом органа государственного контроля (надзора), где производится запись о проведенном мероприятии по контролю, содержащая сведения о наименовании органа государственного контроля (надзора), дате, времени проведения мероприятия по контролю, о правовых основаниях, целях, задачах и предмете мероприятия по контролю, о выявленных нарушениях, о составленных протоколах, об административных правонарушениях и о выданных предписаниях, а также указываются фамилия, имя, отчество, должность лица (лиц), осуществившего мероприятие по контролю, и его (их) подпись. Если журнал не ведется - составляется акт об его отсутствии.

Формы учетной документации пищеблока по СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. Форма "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 ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Форма "Журнал бракеража готовой пищевой продукции"

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

3. Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. |  |  |  |  |  |  |  |

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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

5. 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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

6. Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | | Отклонение от нормы в % (+/-) |
| 1 | 2 | 3 | ... | 7 |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |