

Формы учетной документации пищеблока (рекомендуемые СанПиН 2.4.5.2409-08)

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, подтверждаюшего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Подпись ответственного лица	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8	9	

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. «Журнал бракеража готовой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда	Разрешение к реализации блюда	Подпись ответственного лица	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.	<i>Образец заполнения:</i>	подсобный рабочий	Зд.**	Отсут вен	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 витаминизированного 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