

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 3

ПРИКАЗ  
с.Безопасное

24 сентября 2008 года

№ 21

О ведении учетной документации

На основании Постановления № 45 от 23.07.2008 года «Об утверждении [СанПиН 2.4.5.2409-08](#)»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Диетсестре Умрихиной Е.Д. вести согласно новым требованиям следующую учетную документацию по пищеблоку

**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	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	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 бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## Форма 3. "Журнал здоровья"

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6.	.....	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд.**	Отст- ранен	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 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

N 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	Откло- нение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		

2. Строго соблюдать рекомендации по отбору суточной пробы

#### Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Директор МОУ СОШ № 3

И.С.Жиданова

С содержанием приказа ознакомлены:

подпись

дата