# Документация пищеблока оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул

Приложение 9 к СанПиН 2.4.4.2599-10

Таблица 1

### ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА

### ФОРМА 1. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

¦Дата и час ¦Наименование¦ Количество ¦ Номер ¦ Результаты ¦ Конечный ¦ Дата и час¦Подпись ¦Приме-¦

¦поступления¦ пищевых ¦поступившего¦ документа, ¦органолептической¦ срок ¦фактической¦ответст-¦чание ¦

¦продовол-го¦ продуктов ¦продовол-го ¦подтверждающего¦ оценки ¦реализации ¦ реализации¦венного ¦ 1 ¦

¦ сырья и ¦ ¦ сырья и ¦ безопасность ¦ поступившего ¦продовол-го¦продовол-го¦лица ¦ ¦

¦ пищевых ¦ ¦ пищевых ¦ принятого ¦продовол-го сырья¦ сырья и ¦ сырья и ¦ ¦ ¦

¦ продуктов ¦ ¦продуктов (в¦ пищевого ¦ и пищевых ¦ пищевых ¦ пищевых ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦килограммах,¦ продукта ¦ продуктов ¦ продуктов ¦ продуктов ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ литрах, ¦ ¦ ¦ ¦ по дням ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ штуках) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+-----------+------------+------------+---------------+-----------------+-----------+-----------+--------+------+

¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 4 ¦ 5 ¦ 6 ¦ 7 ¦ ¦ 8 ¦

+-----------+------------+------------+---------------+-----------------+-----------+-----------+--------+------+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

------------+------------+------------+---------------+-----------------+-----------+-----------+--------+-------

1 Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Таблица 2

### ФОРМА 2. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

-------------------------------------------------------------------------------------------

¦ Дата и час ¦ Время ¦Наименование¦ Результаты ¦Разрешение ¦ Подписи ¦Примечание¦

¦изготовления¦ снятия ¦ блюда, ¦органолептической ¦ к ¦ членов ¦ 1 ¦

¦ блюда ¦бракеража¦кулинарного ¦ оценки и ¦реализации ¦бракеражной¦ ¦

¦ ¦ ¦ изделия ¦степени готовности¦ блюда, ¦ комиссии ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦блюда, кулинарного¦кулинарного¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦ изделия ¦ изделия ¦ ¦ ¦

+------------+---------+------------+------------------+-----------+-----------+----------+

¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 4 ¦ 5 ¦ 6 ¦ 7 ¦

+------------+---------+------------+------------------+-----------+-----------+----------+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

-------------+---------+------------+------------------+-----------+-----------+-----------

1 Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица 3

### ФОРМА 3. ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ

---------------------------------------------------------------------------------------------------

¦ N ¦ Наименование группы ¦ Единица ¦ Рекомендуемое¦ Фактически выдано ¦ В ¦Отклонение¦

¦п/п ¦ продуктов ¦измерения¦ количество ¦ продуктов в нетто по ¦среднем¦от нормы в¦

¦ ¦ ¦ ¦ продуктов ¦ дням (всего), г на ¦ за 18 ¦ % (+/-) ¦

¦ ¦ ¦ ¦(нетто) в день¦ одного человека ¦ дней ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦ на одного +-----------------------+ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦ ребенка, в ¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦...¦ 18 ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦зависимости от¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦ возраста ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦1 ¦Мясные продукты ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦1.1 ¦в т.ч. колбасные изделия¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦2 ¦Рыба ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦3 ¦Яйцо ¦штук ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦4 ¦Молоко, молочные и ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦ ¦кисломолочные продукты ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦5 ¦Творог ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦6 ¦Сметана ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦7 ¦Сыр ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦8 ¦Масло сливочное ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦9 ¦Масло растительное ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦10 ¦Макаронные изделия, ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦ ¦крупы, бобовые ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦11 ¦Сахар ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦12 ¦Кондитерские и выпечные ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦ ¦изделия ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦13 ¦Картофель ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦16 ¦Овощи ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦17 ¦Сухофрукты ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦18 ¦Кофейный напиток, какао,¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦ ¦чай ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦20 ¦Фрукты свежие ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦21 ¦Сок ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+----------+

¦22 ¦Хлеб ¦грамм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

-----+------------------------+---------+--------------+----+----+----+---+----+-------+-----------

Таблица 4

### ФОРМА 4. ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ

---------------------------------------------------------------------------

¦ N ¦ Ф.И.О. ¦ Должность ¦ Месяц/дни: апрель ¦

¦п/п ¦работника 1 ¦ +------------------------------------+

¦ ¦ ¦ ¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦ ... ¦ 18 ¦

+----+-------------+-----------------+-------+----------+------+-----+----+

¦1. ¦Образец ¦подсобный ¦Зд. ¦Отстранен ¦б/л ¦... ¦отп.¦

¦ ¦заполнения: ¦рабочий ¦ 2 ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+-------------+-----------------+-------+----------+------+-----+----+

¦2. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+-------------+-----------------+-------+----------+------+-----+----+

¦3. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----+-------------+-----------------+-------+----------+------+-----+----+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

-----+-------------+-----------------+-------+----------+------+-----+-----

1 Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

2 Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.

Таблица 5

### ФОРМА 5. ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД

---------------------------------------------------------------------------

¦Дата¦Наиме- ¦Наимено-¦Коли- ¦ Общее ¦ Время внесения ¦Время ¦При- ¦

¦ ¦нование¦вание ¦чество¦количество ¦ препарата или ¦приема¦меча-¦

¦ ¦препа- ¦блюда ¦питаю-¦внесенного ¦ приготовления ¦блюда ¦ние ¦

¦ ¦рата ¦ ¦щихся ¦витаминного¦витаминизированного¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ препарата ¦ блюда ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ (гр) ¦ ¦ ¦ ¦

+----+-------+--------+------+-----------+-------------------+------+-----+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

-----+-------+--------+------+-----------+-------------------+------+------

Таблица 6

### ФОРМА 6. ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

---------------------------------------------------------------------------

¦ Наименование ¦ Наименование ¦ Температура в град. C ¦

¦ производственного ¦ холодильного +-------------------------------+

¦ помещения ¦ оборудования ¦ месяц/дни: апрель ¦

¦ ¦ +-------------------------------+

¦ ¦ ¦ 1 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 6 ¦... ¦ 30 ¦

+----------------------+------------------+-----+----+-----+----+----+----+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----------------------+------------------+-----+----+-----+----+----+----+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----------------------+------------------+-----+----+-----+----+----+----+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----------------------+------------------+-----+----+-----+----+----+----+

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

-----------------------+------------------+-----+----+-----+----+----+-----

Таблица 7

### ФОРМА 7. ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

---------------------------------------------------------------------------

¦Наименование ¦ Дата ¦ Принятые меры ¦ Дата ¦ Подпись ¦

¦неисправного ¦установления ¦(ремонт, изменения в¦ устранения ¦отв. лица¦

¦оборудования ¦неисправности¦ рационе питания) ¦ неисправности¦ ¦

--------------+-------------+--------------------+--------------+----------

Источник - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 № 25

Сохраните в закладки наш сайт: [Порядокправа.рф](https://порядокправа.рф)

Прямая ссылка на документ: [https://порядокправа.рф/obrazecy/dokumentaciya\_pishhebloka\_ozdorovitelnogo\_uchrezhdeniya\_s\_dnevnym\_prebyvaniem\_detej\_v\_period\_kanikul.htm](https://порядокправа.рф/dokumentaciya_pishhebloka_ozdorovitelnogo_uchrezhdeniya_s_dnevnym_prebyvaniem_detej_v_period_kanikul.htm)