

## **Документация пищеблока**

1. Приказ руководителя образовательного учреждения на создание бракеражной комиссии
2. Журнал бракеража сырой продукции.
3. Журнал бракеража готовой продукции.
4. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые и вен. заболевания
5. Журнал «Здоровья».
6. Журнал санитарного состояния пищеблока.
7. Картотека блюд без исправлений с описанием технологии приготовления.
8. Анализ выполнения натуральных норм по меню-раскладкам.
9. Состав Совета по питанию, план работы, протоколы совещаний.
10. Журнал учёта температуры в холодильниках на пищеблоке и складе.
11. Журнал учёта суточных проб с описью блюд, хранения проб (температура холодильника, объём пробы, крышки и т.д.).
12. Журнал изменения температур горячей воды.
13. Журнал изменения температур горячих блюд и холодных напитков