

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСПЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ МЕХАНИЗАЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

П Р И К А З

«10» 06. 2021

№ 81

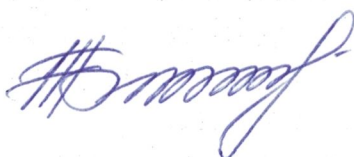
с. Успенское

Об утверждении Положения «О порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий»

Руководствуясь Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 года N 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае», Постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 декабря 2014 года N 1456 «Об утверждении норматива и порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организация Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих», уставом образовательного учреждения, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение «О порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий» (Приложение).
2. Признать утратившим силу Положение «О порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий» № 214 от 30 декабря 2019 года.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
4. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор



Н.Н.Белова

ПОЛОЖЕНИЕ

«О порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий» (далее образовательная организация) устанавливает порядок организации о питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача от 27 октября 2020 г. N 32 « Об Утверждении санитарно-эпидемиологических правила и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения , Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 года N 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае», Постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 декабря 2014 г. N 1456 «Об утверждении норматива и порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организация Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих», Постановлением главы администрации Краснодарского края от 25.10.2005 года N 963 "Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края"

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательной организации.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, утверждается приказом директора образовательной организации.

II. Основные цели и задачи организации питания обучающихся

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся образовательной организации являются:

- а) обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- б) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- в) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- г) пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- д) использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся

3.1. Бесплатным питанием обеспечиваются обучающиеся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета (далее - образовательная организация), осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - обучающиеся), за исключением обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении в соответствии с Законом Краснодарского края от 31 мая 2005 г. N 880-КЗ "Об обеспечении дополнительных гарантий по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Краснодарском крае", по нормативам, установленным высшим исполнительным органом государственной власти Краснодарского края, один раз в день на период теоретических и практических занятий.

Норматив на обеспечение бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих утвержден постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 декабря 2014 г. N 1456 «Об утверждении норматива и порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих» в размере 26 рублей.

3.2. Основанием для обеспечения бесплатным питанием обучающегося является приказ о его зачислении в образовательную организацию.

3.3. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся осуществляется с даты издания приказа образовательной организацией, указанного в пункте 3.2. настоящего Порядка.

3.4. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательной организации. Обеспечение бесплатным питанием прекращается с даты, указанной в приказе образовательной организации об отчислении обучающегося.

3.5. Образовательная организация обеспечивает обучающихся бесплатным питанием в пределах бюджетных ассигнований и лимитов бюджетных обязательств, утвержденных в установленном порядке министерству образования, науки и молодежной политики Краснодарского края на цели, указанные в пункте 3.1 настоящего Положения.

3.6. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с Постановлением главы администрации Краснодарского края от 25.10.2005 года N 963 "Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края" по плановым нормативам, доведенным образовательной организацией министерством образования, науки и молодежной политики.

3.7. Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся на полном государственном обеспечении в образовательной организации во время каникул, в праздничные и выходные дни выплачивается денежная компенсация за указанные дни в полном объеме.

3.8. При отсутствии горячего питания в образовательной организации, а также при наличии только одноразового горячего питания, обучающимся вышеуказанной категории, выплачиваются полностью или частично в количестве, не компенсированном одноразовым питанием денежные средства путем перечисления на расчетный счет обучающегося.

IV. Организация питания студентов

4.1. Для питания детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

4.2. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (Приложение).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

4.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микроэлементами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.5. Организации, осуществляющие питание детей, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале,) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции (при наличии);

рекомендации по организации здорового питания детей.

4.6. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

4.7. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

4.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.9. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.10. Обеспечение питьевой водой должно осуществляться в соответствии СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45.

4.11. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.12. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче

детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

4.13. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.14. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.15. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

4.16. Допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

4.17. При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

4.18. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

4.19. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал, рекомендуемый образец приведен в 1 к настоящему Положению.

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

4.20. Допускается для питания детей использовать пищевую продук-

цию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

4.21. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

4.22. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне, в том числе к отдельным видам работ по подготовке пищевой продукции (чистке и резке сырых овощей, нарезке хлеба), к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых.

Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

4.23. Ответственному лицу необходимо вести ведомость контроля за рационом питания детей. Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно (Приложение №2).

Количество пищевой продукции из ведомости должно быть не ниже минимальных значений регламентированным СанПин № 2.3/2.4.3590-20.

У. Организация контроля за качеством питания

5.1. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с формой, рекомендуемой санитарными правилами (Приложение № 5) Ответственным за ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья является кладовщик

5.2. Осмотр работников пищеблока на заболевания должен проводиться ежедневно медицинским работником (при наличии) или назначенным ответственным лицом. Результаты осмотров должны фиксироваться в гигиеническом журнале. Согласно СанПиН его можно вести в бумажной или электронной форме (Приложение № 3).

5.3. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (Приложение № 4). Ответственный за ведение журнала кладовщик.

VI. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

6.1. Директор образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

В пределах своих полномочий обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением:

- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, на совете техникума и общего собрания обучающихся.

6.2. Ответственные за организацию питания в образовательной организации является заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

6.3. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- организует дежурство мастеров производственного обучения и преподавателей в столовой;

- обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;

- контролирует ведение документации, установленной настоящим положением;

- контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;

- координируют работу в техникуме по формированию культуры питания, организуют работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.4. Мастера производственного обучения:

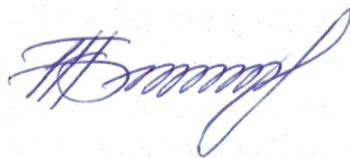
- организуют дежурства обучающихся в столовой.

- предоставляют заявки на питание в бухгалтерию образовательной организации. Заявка подписывается дежурным мастером и заместителем директора. Предварительная заявка подается в столовую до 15-00 часов, в день, предшествующий отчетному, корректируется до 8-30 часов текущего дня.

6.6. Ответственный за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья является кладовщик.

6.7. Ответственный за заключение контрактов (договоров) на поставку продуктов питания является юристконсульт.

Директор



Н.Н. Белова

Приложение к Положению

Утверждаю:
 Директор ГБПОУ КК УТМиПТ

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория:
 15 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
обед							
итого за обед							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
обед							
итого за обед							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Директор



Н.Н. Белова

Приложение № 1 к Положению

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Директор



Н.Н. Белова

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Директор

Н.Н. Белова

Приложение № 2 к Положению

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12 СанПин	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
						..			

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Директор



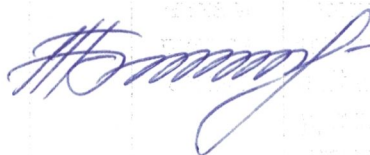
Н.Н. Белова

Приложение № 3 к Положению

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)

Директор



Н.Н. Белова

Приложение № 4 к Положению

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	3
						0	

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Директор



Н.Н. Белова

Приложение № 5 к Положению

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

Директор



Н.Н. Белова