

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» С. КОНСТАНТИНОВКА»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

СОГЛАСОВАНО

Советом по питанию

МБДОУ «Детский сад «Ромашка»

с. Константиновка»

протокол № 6

от «18» января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего

МБДОУ «Детский сад «Ромашка»

с. Константиновка»

№ 40/1

от «22» января 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

МБДОУ «Детский сад «Ромашка» с. Константиновка»

Симферопольского района Республики Крым

с. Константиновка

2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Ромашка» с.Константиновка» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41 пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Ромашка» с. Константиновка» (далее – ДОУ).

1.2. Положение определяет основные цели, задачи и требования организации питания воспитанников ДОУ, устанавливает порядок поставки продуктов, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ.

1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с поставщиками продуктов питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников, согласно постановления администрации Симферопольского района «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Симферопольского района Республики Крым, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования» на соответствующий год

1.4. ДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников ДОУ

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Порядок поставки, условия и сроки хранения продуктов

3.1. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

3.2. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» Положением о приемке товаров, работ, услуг ДОУ

3.3. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания контракта, путем его доставки поставщиком на склад пищеблока.

3.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

3.8. Вместе с товаром поставщик передает соответствующие документы, указанные в спецификации. Документы подтверждающие соответствие продовольственного сырья и пищевой продукции обязательным требованиям (декларация о соответствии или качественное удостоверение или ветеринарное свидетельство) должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования продовольственного сырья/пищевой продукции.

3.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (приложение №1)

3.10. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в ДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются

3.11. Маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

4.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом утвержденного примерного 10-дневного меню приготовления блюд, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОУ.

4.4. Допускается замена отдельных видов пищевой продукции на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности (приложение № 2)

4.5. На основе десятидневного меню приготовления блюд составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим, подписывается поваром, медсестрой, кладовщиком

4.6. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, учитываются:

- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет;
- масса порций для детей в зависимости от возраста;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах;
- распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по

приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДООУ;

- нормы замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности;

4.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.8. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

4.9. Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями данных воспитанников.

4.10. С целью обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников посредством размещения на раздаче и в приемных групп ежедневного меню для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5. Требования и условия организации питания

5.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

5.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

5.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.

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

5.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) ответственным за питание составляется акт замены с указанием причины (приложение № 3). В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 4).

5.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

5.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным

работником – медсестрой или 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, 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 до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному заведующим графику

5.10. Для организации питания в ДОУ ведутся и используются следующие документы:

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- приказ об организации питания детей;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- примерное цикличное 10-дневное меню для организации питания воспитанников на зимне-весенний/летне-осенний период (в зависимости от сезона);
- меню-требование;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал прихода-расхода продуктов питания (возможно ведение в электронном виде);
- ведомость контроля за рационом питания (приложение № 5);
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 6);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение №7);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №8);
- контракты на поставку продуктов питания;

6. Организация питьевого режима

6.1. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кипяченой питьевой воды, с соблюдением 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 её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в соответствующем графике (приложение № 9).

6.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДОУ.

7. Порядок организации питания в группах

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, а также в формировании культурно-гигиенических навыков.

7.2. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.3. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

7.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема пищи помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.6. Дети могут быть допущены к дежурству по кухне с 3-х лет, в том числе к сервировке и уборке столов, мытью посуды под присмотром взрослых.

7.7. Во время дежурства на кухне дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах.

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости воспитанников ДОО.

8.3. Ежедневное меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые подают воспитатели до 07:50 ч текущего дня.

8.4. Учет продуктов ведется в Журнале учета прихода и расхода продуктов питания. Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.5. Начисление родительской платы за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табеля посещаемости воспитанников, предоставляемого воспитателями. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

8.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления администрации Симферопольского района.

8.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8.8. Порядок организации питания за счет средств родительской платы регулируется Положением о порядке установления размера, начисления, взимания и расходования родительской платы за присмотр и уход за детьми МБДОУ «Детский сад «Ромашка» с. Константиновка»

9. Контроль организации питания

9.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДООУ.

9.2. Общий контроль организации питания воспитанников ДООУ осуществляет заведующий.

9.3. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться Советом по питанию. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом.

10. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

10.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета по питанию ДООУ.

10.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

10.3. Медицинский работник осуществляет контроль:

- технологии приготовления пищи,
- качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10.4. Кладовщик, осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно)
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку;
- условий хранения и сроки реализации пищевых продуктов

10.5. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

10.6. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

10.7. Воспитатели:

- представляют на пищеблок ДООУ заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
 - уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
 - ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
 - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- 10.8. Родители (законные представители) воспитанников:
- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
 - сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
 - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

11. Ответственность

11.1. Все работники ДООУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

11.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление ДООУ о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

11.3. Работники ДООУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Совете по питанию и утверждается приказом заведующего ДООУ.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступле- ния пищевой продукции	Наимено- вание	Фасов- ка	Дата выраб- отки	Изго- товле- тель	Поста- вщик	Количество поступивше- го 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 органолептиче- ской оценки, поступившего продовольстве- нного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактиче- ской реализа- ции	Подпись ответствен- ного лица	Примечание

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лоса (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Акт замены продуктов питания

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия в составе:

председателя комиссии

членов комиссии

составили настоящий акт в том, что в связи с отсутствием продуктов / необходимости использования продуктов в один день / продуктов с заканчивающимся сроком годности (нужное подчеркнуть) была произведена замена блюд с _____ на _____

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии

Члены комиссии

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракера жной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в% (+/-)
			1	2	3	...	7		

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:

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 / <i>отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

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

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

График смены кипяченой воды

Дата	Время	Подпись	Дата	Время	Подпись