Приложение № 1

Руководствоваться в работе необходимо следующими нормативно-правовыми актами:

- СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

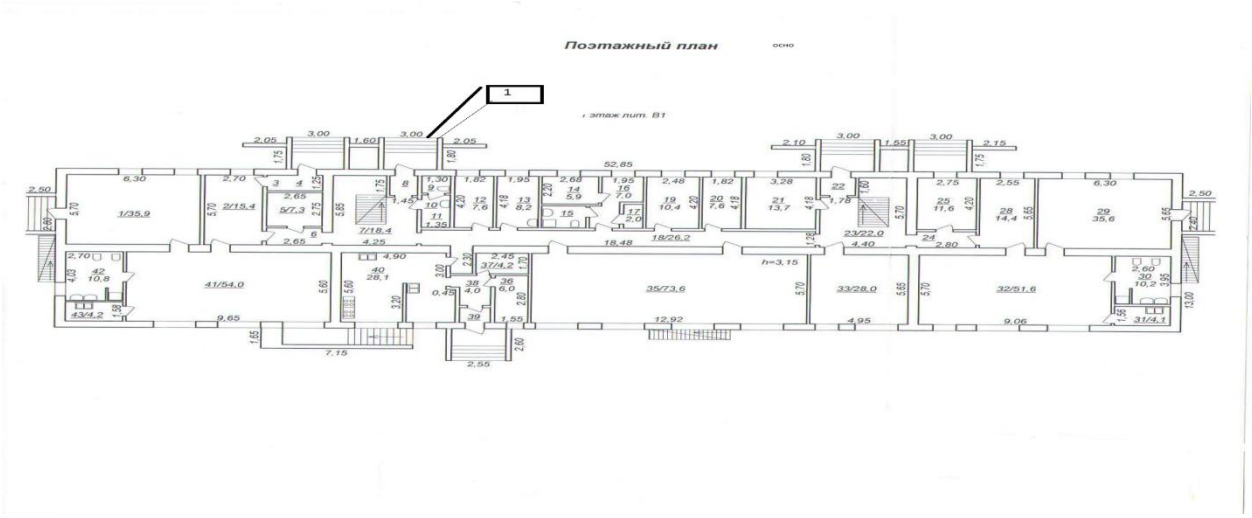
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21«Методические рекомендации к организации общественного питания».

Приложение № 2

Перечень оборудования пищеблока в МБДОУ детский сад № 1 «Аленький цветочек»

Наименование помещения	**оборудование**
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, моечные ванны, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения « товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод, бактерицидная, крепление с установкой разделочного инвентаря, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук.
Цех первичной обработки	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощи, фрукты) не менее четырех, контрольные весы, электромясорубка, моечные ванны, крепление с установкой разделочного инвентаря, наличие естественной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции) , электрическая плита, контрольные весы, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная для обработки тары после п/о	Моечная ванна, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки

Приложение № 3



1. Склад для хранения овощей
2. Склад пищевых продуктов
3. Коридор
4. Мойка кухонной посуды, цех первичной обработки мяса, рыбы, овощей.
5. Горячий цех
6. Туалет для персонала
7.

Приложение № 4

Журнал
Регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Приложение № 5

Журнал
Проведения генеральной и влажной уборки помещений

	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятия																		
1	Склад для хранения овощей																				
	промывка полов и инвентаря	Ежеднев-но																			
2	Уборка бытовых помещений, помещение мойки																				

	Промывка полов, протирка пыли, вынос мусора	Ежеднев-но																			
	Генераль-ная уборка	Ежене-дельно согласно графика																			
3	Уборка цеха	Ежеднев-но																			
4	Уборка Горячего цеха	Ежеднев-но, после каждого приема пищи																			
5	Уборка склада пищевых продуктов	Ежеднев-но																			
6	Уборка цеха холодных закусок	Ежеднев-но, согласно графика																			
7	Уборка цеха первич-ной обработки	Ежеднев-но, согласно графика																			

Приложение № 6

Журнал
Бракеража скоропортящейся пищевой продукции
(по Приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Дата и час Поступле-ния пищевой продук-ции	Наименова-ние	Фасов-ка	Дата выработ-ки	Изготовитель	Поставщик	Количес-тво поступивше го продукта
1	2	3	4	5	6	7

Номер документа Подтвержда-ющего безопасность принятого продукта	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализа-ции	Дата и час фактичес-кой реализации	Подпись Ответствен-ного лица	Примечание (указываются факты списания, возврата продуктов и др.
8	9	10	11	12	13

Приложение № 7

Журнал
Учета температурного режима холодильного оборудования
(по Приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование производствен-ного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц : дни: (t в С)																					

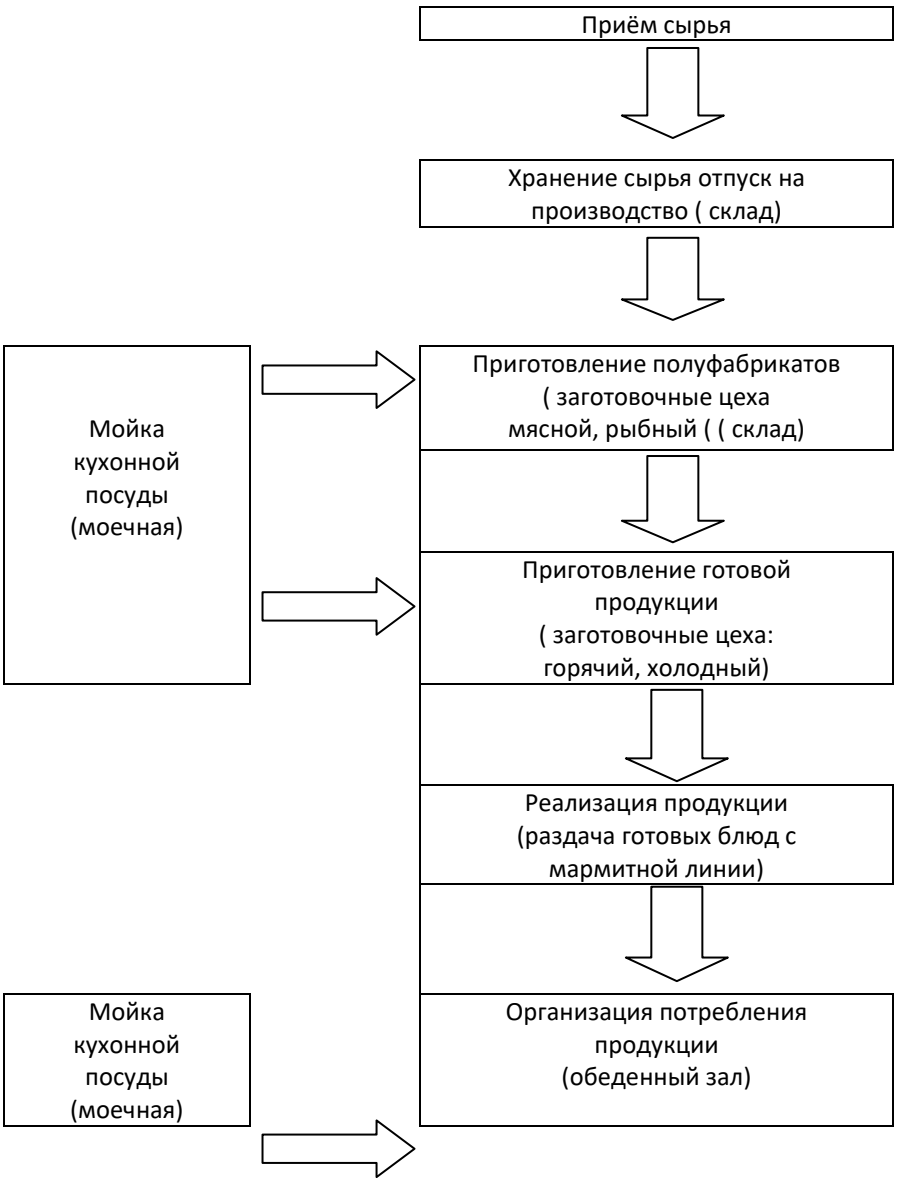
Приложение № 8

Журнал
Учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока

№ п/п	Наименова-ние складского помещения	Месяц: Дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)									
1	Кладовая овощей										
2	Кладовая продовольствие										

Приложение № 9

Схема технологического процесса



Приложение № 10

Журнал
проведения витаминизации третьих блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр.)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 11

Журнал
бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов ления блюда	Время снятия браке ража	Наимено-вание готового блюда	Результаты органолептичес-кой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание (Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции)
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 12

Журнал
Учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ и/или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного лица

Приложение № 13

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Долж-ность	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 (ответствен-ного лица)

Приложение № 14

Журнал
Обработки пищеблока бактерицидной лампой

Месяц:				
Дата обработки	**Утро**	**Подпись**	**Вечер**	**Подпись**