Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дата и час поступления продовол-го сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество посту-пившего продов-го сырья и пищевых продуктов (в кг, л, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продов-го сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продов-го сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продов-го сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответствен-ного лица	Примеча-ние (указывают ся факты списания, возврата продук-тов)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.

Дата и час поступления продовол-го сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество посту-пившего продов-го сырья и пищевых продуктов	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продов-го сырья и пищевых	Конечный срок реализации продов-го сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продов-го сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответствен-ного лица	Примеча-ние (указывают ся факты списания, возврата

		(в кг, л, шт.)		продуктов				продук-тов)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализа-ции блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание (указываются факты запрещения к реализации готовой продукции)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической	Разрешение к реализа-ции блюда,	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание (указываются

			оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	кулинарного изделия		факты запрещения к реализации готовой продукции)

Ведомость контроля за рационом питания.

Месяц _____

№ п/п	Наименование группы продуктов	Единиц изм ер.	Рекомендуемое кол-во продук-тов (нетто) в день на одного ребёнка, в зависимости от возраста	Фактически выдано продуктов в нетто по дням (всего), граммов на одного человека										В среднем за 10 дней	Отклонения от нормы в г (+ / -)
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1.	Мясные продукты	гр.													
1.1	в т.ч. колбасные изделия	гр.													
2.	Рыба	гр.													
3.	Яйцо	шт.													
4.	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	гр.													
5.	Творог	гр.													
6.	Сметана	гр.													
7.	Сыр	гр.													
8.	Масло сливочное	гр.													
9.	Масло растительное	гр.													
10.	Макаронные изделия, крупы, бобовые	гр.													
11.	Сахар	гр.													
12.	Кондитерские и выпечные изделия	гр.													
13.	Картофель	гр.													
16.	Овощи	гр.													
17.	Сухофрукты	гр.													

18.	Кофейный напи-ток, какао, чай гр.	гр.													
20.	Фрукты свежие	гр.													
21.	Сок	гр.													
22.	Хлеб	гр.													

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол-во питающихся	Общее количество внесённого препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминированного блюда	Время приёма блюда	Примечание

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол-во питающихся	Общее количество внесённого препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминированного блюда	Время приёма блюда	Примечание

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

Месяц / дни:	Холодильник	Морозилка

Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования.

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись ответственного лица