

# ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ДЛЯ ПОВАРОВ ДОШКОЛЬНОГО НАПРАВЛЕНИЯ



**НП СРО АПСРОЗ**

Январь 2021г.

# ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР (ПРИ ПРИЕМЕ НА РАБОТУ)

## ВРАЧИ



ТЕРАПЕВТ

СТОМАТОЛОГ

ЛОР

ДЕРМАТОВЕНЕРОЛОГ

ПСИХИАТР

НАРКОЛОГ

## ИССЛЕДОВАНИЯ



ФЛЮОРОГРАФИЯ

КРОВЬ НА СИФИЛИС

СОСКОБ НА  
ГЕЛЬМИНТОЗЫ И  
ПРОТОЗООЗЫ

КРОВЬ НА БРЮШНОЙ  
ТИФ

МАЗОК НА  
СТАФИЛОКОКК

МАЗОК НА ПАТОГЕННЫЕ  
ЭНТЕРОБАКТЕРИИ

КРОВЬ НА  
ВИЧ-ИНФЕКЦИЮ

## ВАКЦИНАЦИЯ



ДИФТЕРИЯ  
СТОЛБНЯК      раз в 10  
лет

КОРЬ      до 55 лет

ДИЗЕНТЕРИЯ  
ЗОННЕ      1 раз в  
год

ГЕПАТИТ А      6-12 мес.

КРАСНУХА      Женщины-  
до 25 лет

ВИРУСНЫЙ  
ГЕПАТИТ В      до 55 лет

ИНОСТРАННЫЕ  
ГРАЖДАНЕ –  
ПРИ ВЪЕЗДЕ В  
СТРАНУ

Гигиеническая подготовка и аттестация

# ПЕРИОДИЧЕСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР (ЕЖЕГОДНО)

**ВРАЧИ**



**ТЕРАПЕВТ**

**СТОМАТОЛОГ**

**ЛОР**

**ДЕРМАТОВЕНЕРОЛОГ**

**ПСИХИАТР**

**НАРКОЛОГ**

**ИССЛЕДОВАНИЯ**



**ФЛЮОРОГРАФИЯ**

**КРОВЬ НА  
СИФИЛИС**

**СОСКОБ НА  
ГЕЛЬМИНТОЗЫ И  
ПРОТОЗООЗЫ**

**ВАКЦИНАЦИЯ**

**ДИЗЕНТЕРИЯ  
ЗОННЕ**

**1 раз в  
год**

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ  
ПОДГОТОВКА И  
АТТЕСТАЦИЯ**



**Профессиональная  
гигиеническая подготовка  
и аттестация работникам:  
- пищеблоков ДОУ – не  
реже одного раза в год.**

# ТРЕБОВАНИЕ К СОТРУДНИКУ

Раздельное хранение  
верхней и специальной  
одежды

ВЕРХНЯЯ  
ОДЕЖДА



СПЕЦ.  
ОДЕЖДА



3 комплекта  
спецодежды

Соответствующий  
внешний вид



# «ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ»

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника *	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 и слизистых	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.	01.12.2020	Иванов И. И.	Заведующий производством			Допущен	
2.	01.12.2020	Петров П. П.	Повар			Допущен	

## Примечание:

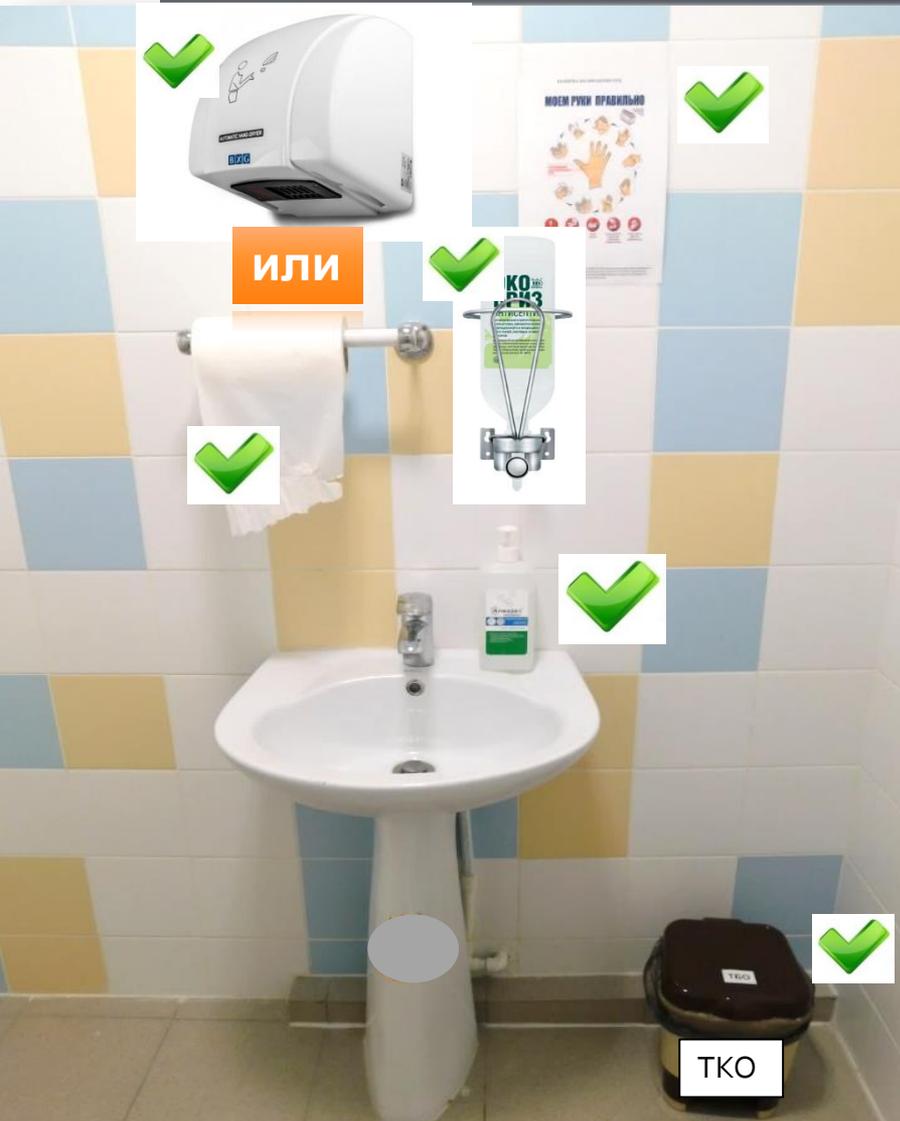
\* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

# ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

## Правила мытья рук и посещение санитарной комнаты



ИЛИ



ТКО



При смене вида деятельности обязательна обработка рук согласно инструкции.

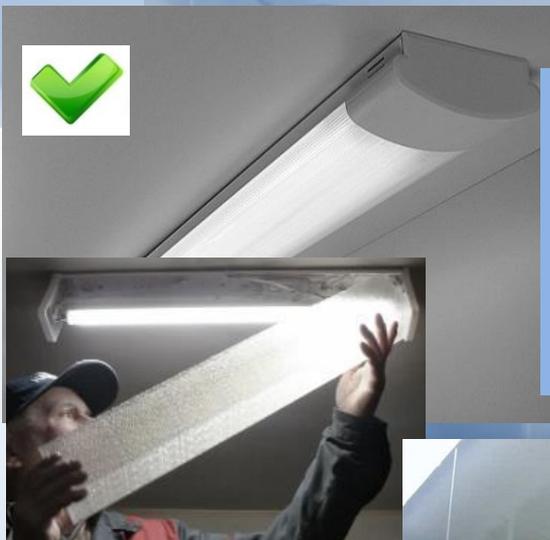


ПРИ ПОСЕЩЕНИИ САН.УЗЛА  
СНИМИ СПЕЦ.ОДЕЖДУ

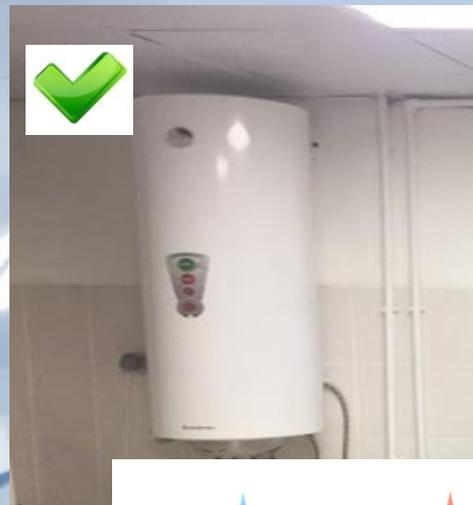




# САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЦЦЕБЛОКОВ



Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру, не располагаться над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами



не менее  
**20 мм**

# ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКОВ, ПОСУДЕ И ИНВЕНТАРЮ



Ежегодный технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам, поверка весов.



## Маркировка

"СМ" - сырое мясо  
"СК" - сырые куры  
"СР" - сырая рыба  
"СО" - сырые овощи  
"ВМ" - вареное мясо  
"ВР" - вареная рыба  
"ВО" - вареные овощи  
"гастрономия"  
"Сельдь"  
"Х" - хлеб  
"Зелень"



ВЕСОВ



Термощуп



"гастрономия"  
"молочные продукты"  
"мясо"  
"птица"  
"рыба"  
"фрукты, овощи" "яйцо"

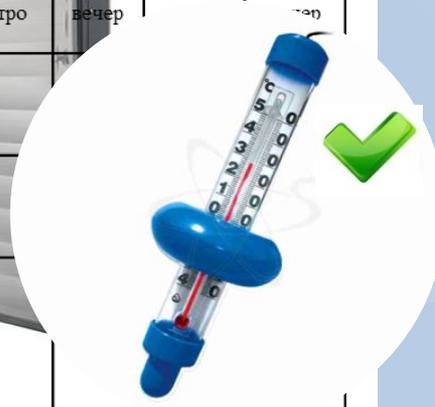


"II блюдо",  
"III блюдо",  
"молоко",  
"СО"  
"СМ",  
"СК",  
"ВО",  
"СР",  
"рупы",  
"сахар",  
"масло",  
"сметана",  
"фрукты",  
"яйцо чистое",  
"гарниры",  
"Х", "З", "Г" и т.п.



# ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С											
		месяц/дни: сентябрь											
		1		2		3		4		.....		30	
		утро	вечер	утро	вечер	утро	вечер	утро	вечер	утро	вечер	утро	вечер
Горячий цех	ШХ «Суточная проба»	+ 4	+ 4										
Горячий цех	Холодильная витрина линии раздачи	+ 4	+ 4										
Мясо-рыбный цех	Морозильный шкаф для хранения мяса, птицы, рыбы	-18	-18										



# ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

Дата	утро		вечер	
	С	%	С	%
25.01.2021	23	54	24	59



Выполняется 2 раза в день

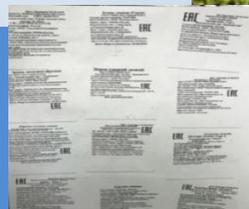
# ПРИЕМКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Оценка санитарного состояния автотранспорта, товарное соседство, наличие спец. одежды и медицинской книжки у экспедитора

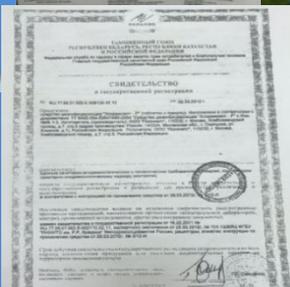
## СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ



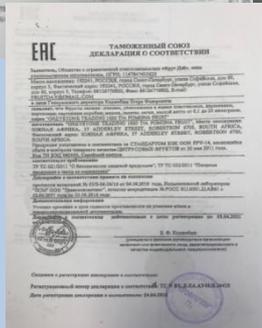
Маркировочные ярлыки



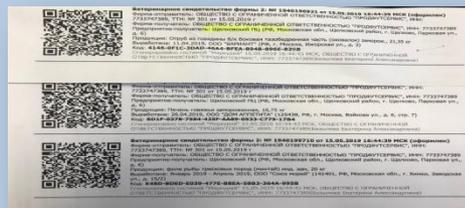
Свидетельство о государственной регистрации



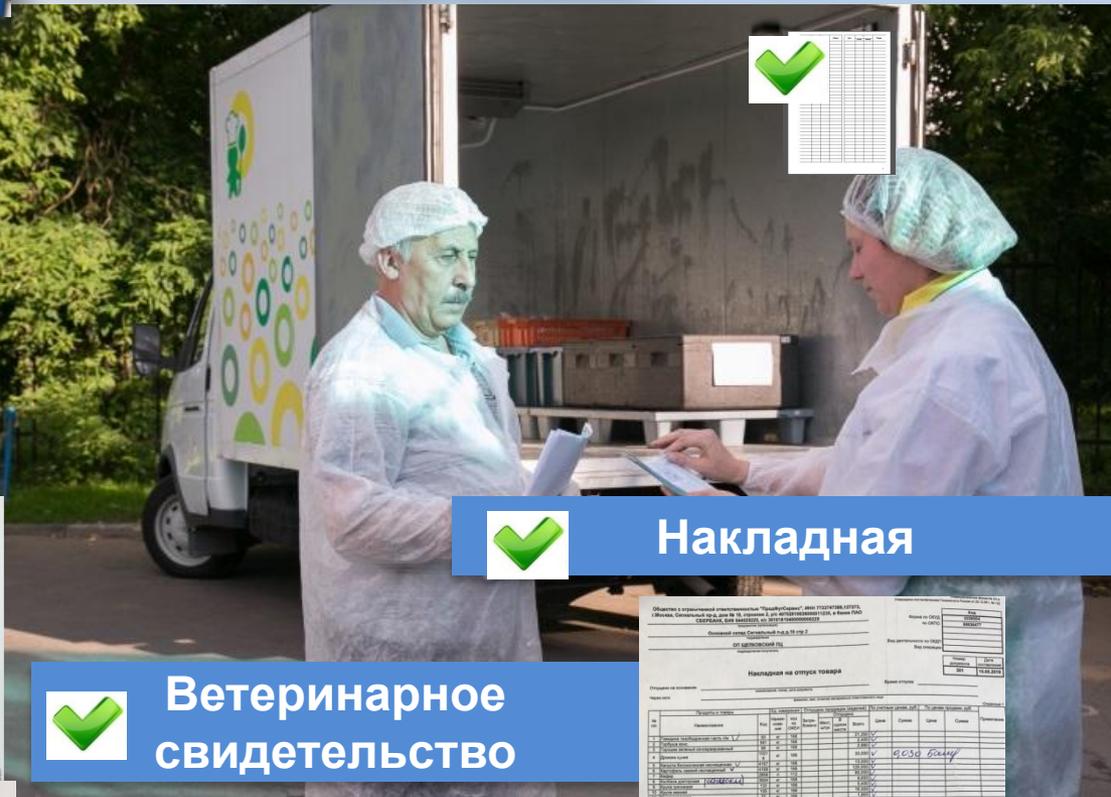
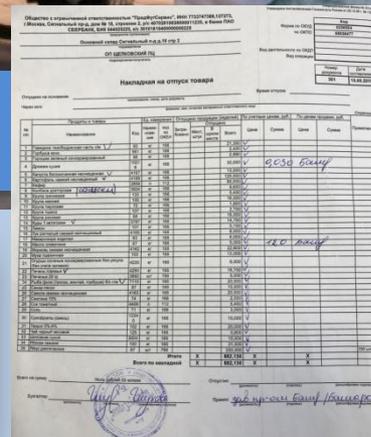
Декларация о соответствии



Ветеринарное свидетельство



Накладная



# ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА ПОСТУПАЮЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование, фасовка, дата выработки пищевой продукции, изготовитель (производитель) и поставщик	Количество поступившей пищевой продукции (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего соответствие пищевой продукции, номер ТТН	Результаты органолептической оценки поступившей пищевой продукции	Условия хранения, конечный срок реализации пищевой продукции	Дата и час фактической реализации пищевой продукции по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
14.02.2021 7.00	Мясо кур (грудка) с/м, карт. коробка, 20.01.21, ООО Мясопродукт	5,111 кг	ЭВСД № 1940199710 ТТН № 1258	доброкачественно	-18±2 С До 75% 19.03.21	7.00 15.02.21		
14.02.2021 7.00	Сметана, м.д.ж. 20% уп.200г, 12.02.21, ООО Агрокомбинат Рязанский	0,600 кг	RU-Д-RU AA79B00460 ТТН № 1258	доброкачественно	+4±2С 19.02.21	11.45 15.02.21		
14.02.2021 07.00	Сахар песок, уп.900г. 13.02.21, ООО «Русагро-Томбов»	3,000 кг	RU-Д-RU AA79B00029 ТТН № 1258	доброкачественно	до +40С до 70% 19.10.21	07.00 15.02.21		

# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ (СКЛАДСКАЯ ЗОНА)



Бакалея



Хлеб



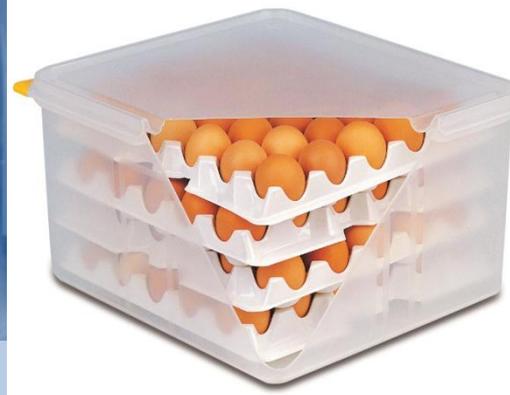
Молочные продукты,  
гастрономия



Овощи, фрукты,  
сухофрукты



Яйцо



Хранение  
необработанных  
яиц в кассетах,  
коробах в  
производственных  
цехах не  
допускается



# ОБРАБОТКА ПРОДУКЦИИ

Протирают ветошью



Крупы перебирают, промывают в проточной воде



Промывают проточной водой и протирают ветошью



Хранение маркировочных ярлыков в течение 48 часов без учета выходных и праздничных дней



# ОБРАБОТКА. ЯЙЦА

Обработка  
яйца



200 мл



5 мл

На 9,8 л воды

На 9,8 л воды



Обработка яйца



ЯЙЦО  
обработа  
нное



ЯЙЦО  
необрабо  
танное



■ 9,8

■ Обработка яйца

■ Кальцинированная

сода

2%

t воды 26-30°C

замачивание

5-10 минут



■ 9,8

■ Обработка  
яйца

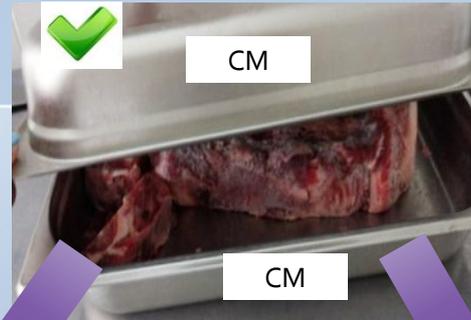
■ Эком 50

0,05%

Ополаскивание под  
Проточной водой  
15-20 мин.

Полное погружение (5мин)

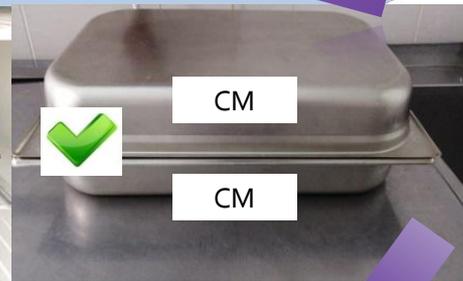
# ДЕФРОСТАЦИЯ МЯСА, РЫБЫ, КУРИЦЫ



Медленная

Быстрая

Дефростация курицы, рыбы проводится по аналогии дефростации мяса



Рыбу (тушку) можно размораживать в воде при температуре не выше +12 °С с добавлением соли 7-10 г. На 1 л



**Мясо в воде или около теплового оборудования не размораживают. Повторное замораживание не допускается**

# ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

## Первичная обработка овощей (Овощной цех)

Сортировка

Мойка

Чистка



Вторичная обработка овощей  
(Овощи, предназначенные для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха, вторично проходят обработку в моечных ваннах холодного или, при его отсутствии, горячего цехов)



СО I



Пищевые отходы  
ОЦ

СО II



Промывание  
не менее 5  
минут



10% солевой раствор  
на 10 минут



# ОБРАБОТКА. ФРУКТЫ

## Первичная обработка (Овощной цех)

Сортировка, удаление наклеек



Промывание проточной водой



Вторичная обработка  
в условиях холодного цеха  
или цеха вторичной обработки

Промываем под  
проточной водой не  
менее 5 минут



# ФОРМА НАРЕЗКИ



**СОЛОМКА**  
**БРУСОЧЕК**

**ЛОМТИК**  
**КРУЖОЧЕК**



**КУБИК**

**ДОЛЬКА**

**ШАШКИ**



# РАБОТА С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ КАРТАМИ

## Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:

Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход:</b>		

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления:

Температура подачи:

Срок реализации:

Технолог

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25
или Говядина крупный кусок замороженная	27,78	25
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	72	72
или Капуста белокочанная свежая	90	72
Крупа Рисовая	8,16	8
Масло растительное	3,5	3,5
Томат-паста	1	1
Сметана 15%	2	2
<b>Бульон мясной (или вода)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
Соль	1,2	1,2
<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МАСЛО сливочное, Сметану, Консервированный  
зеленый горошек  
ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ



Кисломолочные  
продукты  
выдерживать при  
комнатной  
температуре не  
более 1 часа  
температуры  
реализации  $+15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Продукция в индивидуальной  
промышленной упаковке (масло  
порционное, кондитерские  
изделия, сок порционный и т.п.)  
отпускается без нарушения  
целостности



$+15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ОМЛЕТ

8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см



## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см



Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды.



температура в толще продукта не менее плюс 80-85 С измеряется в 5 точках: по краям продукта и в центре



**Запрещено приготавливать блюда из яиц с повреждениями, «тек», «бой».**



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды 1:6



Картофельное пюре

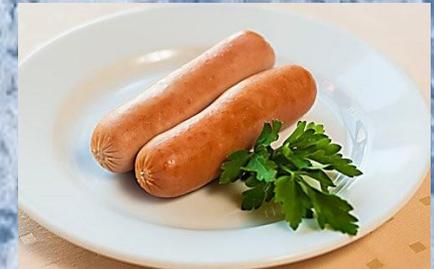


Суфле, запеканки готовятся только из вареного мяса (птицы).



Исключение суфле из печени

Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**ОТВАРНОЕ МЯСО**  
кипячение в бульоне  
в течение 5-7 минут и  
хранится при  $t +75^{\circ}\text{C}$   
до раздачи не более 1  
часа



натуральные  
рубленые изделия –  
температура  
готовности не ниже  
 $85^{\circ}\text{C}$



изделий из котлетной  
массы – температура  
готовности не ниже  $90^{\circ}\text{C}$



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЛАДЫ



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Быстрозамороженные ягоды непосредственно перед тепловой обработкой закладывают в кипящую воду/сироп, не размораживая



Охлаждают в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Хранение вареных овощей для салатов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °C не более 6 часов



Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °C



Перемешивать и порционировать только инвентарем



# ТЕМПЕРАТУРА И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД



**+ 60-65 °C**  
**не более 2 часа**



Таблица с температурными данными:

	ЗАВТРАК	2 ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
Группа №1	8,27	10,07	12,35	15,17
Группа №2	7,55	10,00	12,20	15,10
Группа №3	8,30	10,07	12,38	15,17
Группа №4	8,00	10,00	12,23	15,10
Группа №5	8,13	10,03	12,33	15,13
Группа №6	8,00	10,00	12,23	15,10



**+2±4 °C**  
**не более 30 минут**



**+ 2±4 °C**  
**не более 1 часа**



**Не ниже + 15 °C**  
**не более 2 часов**



**+ 15±2 °C**  
**не более 1 часа**



# СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ

Обеззараживание



Отбор после приготовления



Маркировка емкости:  
Дата,  
Наименование приема пищи  
(завтрак 1,  
завтрак 2, обед  
и т.д.)

Сразу убираются в холодильник,  
остывание не допускается

Отбор в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - не менее 100 г.
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. в объеме одной порции.

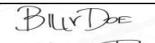
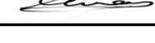
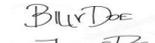
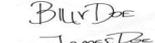
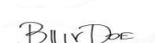
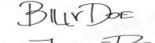
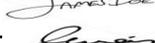
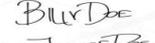
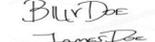
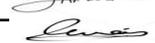
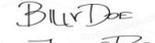
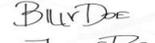


$+4 \pm 2^{\circ}\text{C}$



Хранятся в течение 48 часов, без учета выходных и праздничных дней

# Бракераж готовых блюд

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества блюд, кулинарных изделий	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Дата и час фактической реализации	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*
15.03.2021 11.55	12.00	Борщ Сибирский	отлично	разрешено	  	15.03.2021 12.05	202/250 г	
15.03.2021 11.55	12.00	Салат из капусты	отлично	разрешено	  	15.03.2021 12.05	60 г	
15.03.2021 12.15	12.20	Салат из капусты	отлично	разрешено	  	15.03.2021 12.25	100 г	
15.03.2021 11.50	12.00	Хлеб ржано-пшеничный	доброкачественно	разрешено	  	15.03.2021 12.25	22 г	
15.03.2021 11.50	12.00	Говядина тушеная с черносливом	хорошо (неравномерная форма нарезки мяса)	разрешено	  	16.03.2021 12.25	80 г	
15.03.2021 11.50	12.00	Компот из яблок	Удовлетворительно (мутный цвет)	разрешено	  	16.03.2021 12.25	200 г	
16.03.2021 7.35	7.40	Кофейный напиток с молоком	неудовлетворительно	не разрешено	  			первая партия кофейного напитка «свернулась»
16.03.2021 7.55	8.00	Кофейный напиток с молоком	отлично	разрешено (приготовлена новая партия напитка)	  	17.03.2021 8.05	200 г	

\*Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

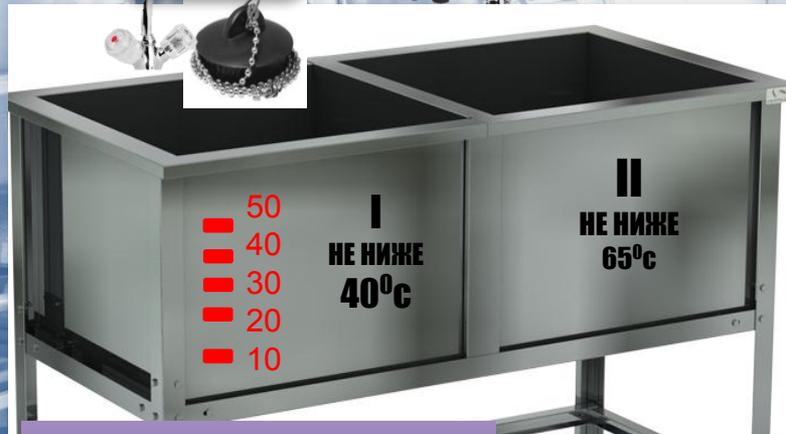
# ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ



Щетки для мытья посуды



Пищевые отходы  $\leq 2/3$



5% р-р Асептодина  
50 мл «ПРОГРЕСС»  
ИЛИ 10 МЛ СРЕДСТВА  
«ПРОГРЕСС М30»  
На каждые 10л. воды



Ошпарить  
КИПЯТКОМ



Прокаливание 10 мин  
 $T=180 \text{ } ^\circ\text{C}$

# СПОСОБЫ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ПОСУДЫ ДЛЯ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ



Один из предложенных вариантов



## Прокаливание



+120° С в течение 45 минут

## Кипячение



15 минут при полном погружении

## В пароконвектомате



(режим – пар) +110° С в течение 20 минут

# САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

*Ежедневно по окончании работы*



**ПОВЕРХНОСТЬ  
ОБРАБАТЫВАЕТСЯ С  
ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И  
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ  
СРЕДСТВ**



**ПРОМАРКИРОВАННЫЙ  
УБОРОЧНЫЙ  
ИНВЕНТАРЬ  
ХРАНИТСЯ В  
ОТДЕЛЬНЫХ  
ПОМЕЩЕНИЯХ**



*Генеральная уборка с последующей дезинфекцией еженедельно*



**УБОРОЧНЫЙ  
ИНВЕНТАРЬ  
ДЛЯ ТУАЛЕТА**



**ОБРАБАТЫВАЕТСЯ  
1% РАСТВОРОМ  
УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**



**ОБОРУДОВАНИЕ  
«Прогресс» 150мл на  
10 л +5% р-р  
Асептодина**



# ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Объект обеззараживания	Концентрация раствора, %	Время обеззараживания, мин.	Количество таблеток (шт.), необходимое для приготовления рабочего раствора на 10 л.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, технологическое оборудование (механическое, тепловое, производственные столы, ванны, стеллажи, холодильное)	0,5	60	50 мл	Протирание, орошение
Предметы для мытья посуды	2	120	200 мл	Погружение
Санитарно-техническое оборудование	1	120	100 мл	Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин
	2	60	200 мл	
Уборочный инвентарь для обработки санитарно-технического оборудования: -ветошь, квачи, ведра, швабры	2	60	200 мл	Замачивание
				Двукратное протирание
Уборочный инвентарь для обработки помещений: ветошь, ведра, швабры	2	60	200 мл	Замачивание
Мусорные бачки и ведра	2	60	200 мл	Двукратное протирание, двукратное орошение с интервалом 15 мин



Дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов, лекарственных препаратов и моющих средств.

# МАРКИРОВКА ЕМКостей ДЛя ХРАНеНИЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Маркировка емкостей для разведения и хранения дезинфицирующих рабочих растворов в централизованном месте

Маркировка емкостей для дезинфицирующих рабочих растворов в производственных цехах



05.09.20, 7:00  
13.09.21

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка**  
**поверхностей**

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка**  
**поверхностей**

- 
- 50
- 40
- 30
- 20
- 10
- 



ГП

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка поверхностей**  
**(Холодный цех)**

**Асептодин 0,5%**  
**Обработка**  
**поверхностей**  
**(Холодный цех)**



# ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ КОНЦЕНТРАЦИИ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ



Начат: «02» февраля 2021г.

Окончен: «...».....20....г.

Дата проведения анализа	Название дезинфицирующего средства	Дата приготовления и объем рабочего раствора, л.	Концентрация рабочего раствора по препарату (или по ДВ), %		Метод анализа (экспресс-полоски, титриметрический, аппаратный)	Должность, фамилия и подпись, проводившего анализ, или название организации
			требуемая	фактическая		
1	2	3	4	5	6	7
01.02.2021	Асептодин	01.02.2021., 10л.	0,5%	0,5%	экспресс-полоски	Территориальный управляющий Петров И.И.
01.02.2021	Асептодин	29.01.2021., 10л.	5%	5%	экспресс-полоски	Территориальный управляющий Петров И.И.
01.02.2021	Асептодин	29.01.2021., 10л.	2%	2%	экспресс-полоски	Территориальный управляющий Петров И.И.
01.02.2021	Асептодин	01.02.2021., 10л.	1%	1%	экспресс-полоски	Территориальный управляющий Петров И.И.



# ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ И КОНТРОЛЯ БАКТЕРИЦИДНОЙ УСТАНОВКИ

Наименование и габариты помещения, место и номер размещения:	Пищеблок, ХЦ, 15м <sup>3</sup>
Номер и дата акта ввода бактерицидной установки в эксплуатацию:	Акт № 14 от 01.09.2020г.
Система обеззараживания (облучатели или приточно-вытяжная вентиляция):	Приточно-вытяжная вентиляция
Наличие средств индивидуальной защиты (лицевые маски, очки, перчатки):	Не используются
Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии)	В присутствии
Длительность и режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный и интервал между сеансами облучения)	Непрерывный
Объект обеззараживания (воздух, поверхности, то и другое)	Воздух
Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Санитарно-показательный
Срок замены ламп (отработавших установленный срок службы):	8000часов.

## СУММАРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ОТРАБОТАННЫХ ЧАСОВ БАКТЕРИЦИДНОЙ ЛАМПОЙ ПО МЕСЯЦАМ

Месяц, год	Количество отработанных часов	Остаток часов работы
Сентябрь, 2020г.	168	7832
Октябрь, 2020г.	176	7656

Дата	Время работы бактерицидной лампы	Количество отработанных часов	ФИО сотрудника	Подпись	Примечание
01.11.2020	8	352	Петрова.И.И.		
02.11.2020	8	360	Петрова.И.И.		



# ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОЧЕГО ДНЯ

- ✓ внесение данных в журнал контроля температурного режима холодильного оборудования, журнал контроля температуры и влажности складских помещений;
- ✓ проверка закрытия кранов водоснабжения;
- ✓ отключение теплового оборудования;
- ✓ подбор технологических карт по меню следующего дня;
- ✓ сдача объекта под охрану.

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ**