|  |  |
| --- | --- |
|  | Додаток 86  до Інструкції з обліку військового майна у Збройних Силах України |
| Формат 297 х 210 мм | (пункт 12 розділу ХІХ) |

Відмітка  
про реєстрацію книги

КНИГА

обліку контролю за якістю приготування їжі

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(військова частина)

Розпочато “\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Закінчено “\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Продовження додатка 86

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приймання їжі | Найменування страв за розкладкою продуктів  на “\_\_” \_\_\_\_20\_\_ р. | Закладено у котел, кг | | | | Фактична маса приготовлених страв на 1 особу, г | | Прізвище кухаря, який готував їжу | Висновок лікаря щодо якості приготовленої їжі та санітарного стану їдальні | Дозвіл чергового частини на видачу  їжі | Оцінка посадовими особами військової частини (особами, які проводять інспектування, перевірку) смакових якостей готової їжі та повновагості порцій |
| м’яса, риби | картоплі | | крупи (макаронні вироби) |
| маса | відсоток відходів | страва | порція м’яса (риби) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Сніда-нок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обід |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Вече-ря |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Друга вечеря |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Залишок продуктів, зекономлених в їдальні до кінця дня: хліб \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_кг, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_кг.

Черговий їдальні \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Інструктор-кухар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(військове звання, підпис, прізвище, ініціали) (військове звання, підпис, прізвище, ініціали)

Правильність ведення записів та залишків продуктів перевірив

Начальник продовольчої служби \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(військове звання, підпис, прізвище, ініціали)

“\_\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року

Продовження додатка 86

Пояснення щодо оформлення книги обліку контролю

за якістю приготування їжі

1. Книга обліку контролю за якістю приготування їжі (далі – книга) призначена для обліку контролю за якістю приготування їжі, повновагістю порцій, санітарним станом їдальні (камбуза) та обліку зекономлених продуктів.

2. Книга ведеться в їдальні (на камбузі) військової частини, корабля.

3. Графа 2 заповнюється інструктором-кухарем (інструктором-коком) на підставі розкладки продуктів.

Графи 3 – 6 заповнюються інструктором-кухарем (інструктором-коком) або старшим кухарем (старшим коком) у присутності чергового їдальні (камбуза) після визначення відсотка відходів і закладки продуктів у котел. Маса м’яса зазначається дробом: у чисельнику – маса м’яса, у знаменнику – маса кісток.

Ті самі особи заповнюють графи 7, 8. Щодо перших страв у графі 7 зазначається маса порції без м’яса і риби, щодо других страв – повна маса порції із соусом, гарніром, м’ясом і рибою; у графі 8 – фактична маса м’ясних і рибних порцій.

4. Графа 10: оцінка якості їжі (“Їжа доброякісна” або “Їжа недоброякісна”); оцінка санітарного стану (“Добре”, “Задовільно” або “Незадовільно”).

Наприклад: “Їжа доброякісна. Санітарний стан їдальні задовільний”.

Графа 11 – записи: “Видачу їжі дозволяю” або “Видачу їжі не дозволяю”.

Графа 12 – оцінки: смакових якостей їжі “Відмінно”, “Добре”, “Задовільно” або “Незадовільно”; повновагості порцій “Порції повновагі” або “Порції неповновагі”. У разі виявлення неповновагих порцій зазначається кількість продуктів, яких не вистачає.

Наприклад: “Холодна закуска – “добре”, перша страва – “відмінно”, друга страва – “добре”, третя страва – “відмінно”. Порції повновагі.

Графи 10 – 12 підписуються особами, які зробили ці записи.

У разі ведення книги обліку контролю за якістю приготування їжі в інформаційно-комунікаційній системі замість підписів у графах 10-12 та підписів чергового їдальні, інструктора-кухара, начальника продовольчої служби зазначаються відомості, що дозволяють ідентифікувати відповідних посадових (службових) осіб, які внесли відповідні записи.

5. У разі надання послуг із харчування із залученням суб’єктів господарювання рядки “Залишок продуктів, зекономлених в їдальні до кінця дня: хліб \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_кг”, “Черговий їдальні”, “Інструктор-кухар” не заповнюються, слова “Інструктор-кухар” замінюються словами “Представник Виконавця”.