

Формат 297 x 210 мм

Додаток 86  
до Інструкції з обліку військового майна у  
Збройних Силах України  
(пункт 12 розділу XIX)

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 повноягості порцій
		м' яса, риби	картоплі		крупи (макаронні вироби)	страва	порція м'яса (риби)				
			маса	відсоток відходів							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Сніданок											
Обід											
Вечеря											
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 перевірів

Начальник продовольчої служби \_\_\_\_\_  
 (військове звання, підпис, прізвище, ініціали)

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

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”.