

Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях

Организация: _____

Адрес объекта: _____

Ответственное лицо (приказ № _____ от _____):

Месяц, год: _____

№ п/п	Наименование складского помещения	Показатель	Норма	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		t, °C																																
		φ, %																																
		t, °C																																
		φ, %																																
		t, °C																																
		φ, %																																
		t, °C																																
		φ, %																																
		t, °C																																
		φ, %																																
		t, °C																																
		φ, %																																
		t, °C																																
		φ, %																																
	Подпись ответственного лица																																	

Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

№ п/п	Наименование складского помещения	Показатель	Норма	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	Склада сухих продуктов	t, °C	не выше +25	+19	+20	+19	+21	+20	+19	+20	+20	+21	+20																					
		φ, %	не выше 75	55	58	60	57	56	62	78*	60	58	57																					
2	Овощехранилище	t, °C	+2...+8	+6	+5	+6	+6	+7	+6	+5	+6	+6	+5																					
		φ, %	85-95	88	90	89	90	87	88	90	91	89	88																					
	Подпись ответственного лица			И.	И.	П.	П.	И.	И.	П.	П.	И.	И.																					

* 7-го числа влажность на сухом складе поднялась до 78 % после мойки полов — проветрили, проверили упаковку круп и муки на отсыревание. Нормы в примере условные: берите их из маркировки хранящейся продукции и технической документации на помещение.

- В складских помещениях ежедневно регистрируют и температуру, и влажность (п. 35 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
- Для замера нужен гигрометр или психрометр; прибор размещают вдали от дверей, отопления и вентиляции.
- Одно помещение — две строки: температура и относительная влажность.
- Допустимые значения определяются условиями хранения, указанными изготовителем продукции.