Образец титульного листа

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ: ООО “_____”

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС:

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС:

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
М.П.

НАЧАТ « » _____ 20 г.
ОКОНЧЕН « » _____ 20 г.
(заполняется по факту окончания)

Примечание по оформлению титульного и последнего листов. Общая информация:

1. **Все журналы должны храниться не менее чем за 3 месяца.**
2. **На титульном листе должно быть:**

- наименование организации
- юридический адрес организации
- фактический адрес
- должна стоять печать организации и подпись руководителя организации

3. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован, заверен печатью и подписью на последнем (оборотном) листе журнала. На журналах должна быть подпись генерального директора и печать указанного юридического лица. Журнал должен иметь нумерацию, нумерация начинается с титульного листа, но титульный лист цифрой «1» не нумеруется, нумерация второго листа начинается с цифры «2».

4. **В странице (листе) журнала допустимо вносить 1 исправление (1 исправление на 1 лист). Исправление вносится аккуратно – одной чертой ручки, без замазываний и многочисленных перечеркиваний.**

ЖУРНАЛ
ЗАМЕРА МОЩНОСТИ СВЧ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

М П

Дата	№СВЧ	Т холод	Т горяч	Мощность	ФИО	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

ПРИМЕЧАНИЕ ПО ЖУРНАЛУ ЗАМЕРА МОЩНОСТИ СВЧ

1. СВЧ должны быть пронумерованы. Нумерация – сквозная для всех СВЧ в кафе.
2. Журнал один на все СВЧ
3. Замеры мощности СВЧ проводятся раз в неделю.
4. Замер нужно проводить в часы наименьшей интенсивности использования (ночью, утром).
5. Если замер выявил недопустимо низкую мощность, нужно провести повторный замер (в этот день или на следующий день). Повторный замер обязательно занесите в журнал с пометкой «повторный»
6. Если повторный замер также выявил недопустимо низкую мощность, нужно чинить/заменять СВЧ. Запишите в журнал о корректирующем действии (заявка/вызов службы, мастера).
7. Важно регулярно проводить замеры мощности СВЧ.

ПРОЦЕДУРА ЗАМЕРА МОЩНОСТИ СВЧ

1. Отмерить в пластиковую емкость 1 литр холодной воды (вода должна быть максимально холодной от +4*С до +8*С)
2. Измерить электронным термометром-щупом температуру **t(хол.воды),** записать в журнал, колонка 3.
3. Поставить в СВЧ на 63 секунды. Т.к. такого временного интервала на СВЧ нет, включаем на 1.5 минуты, отсчитываем 63 секунды и открываем дверь, нагрев прекращается. Для упрощения процедуры, воспользуйтесь функцией таймер: нажать «таймер» (часы) затем 63 затем «старт»
4. Перемешать ложкой воду.
5. Измерить температуру нагретой воды **t(гор.воды),** записать в журнал, колонка 4
6. Произвести расчет на калькуляторе: разницу между холодной водой и нагретой **(tгв – tхв)**
7. Эту разницу умножаем на 70, это и будет мощность СВЧ. Записать в журнал, колонка 5
8. Сравниваем с мощностью, указанной, сзади, на табличке.
9. Допустимый минимум (80% от заявленной мощности)

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

М П

№ п/п	Дата	Ф. И. О. сотрудника*	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 рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)** (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	01.04.22	Иванов Н. А.	менеджер	Подпись менеджера	Подпись менеджера	допущен	Подпись мнг
2	01.04.22	Петров С. Р.	повар	Подпись повара	Подпись повара	допущен	Подпись мнг

ПРИМЕЧАНИЕ ПО ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ЖУРНАЛУ.

1. **Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на день в смену, включая директоров, менеджеров, а так же сотрудников, работающих по аутсорсингу;**
2. **Гигиенический журнал заполняется по факту выхода сотрудников на смену (то есть на смене не должно присутствовать невнесенных в журнал сотрудников);**

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО И МОРОЗИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

МП

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С															
		Месяц _____2021/дни															
		Стандарт, °С	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
			у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в
кухня	ХС №1	+2+6	4,5/4														
бар	МШ №2	-18	-18/-18														

ПРИМЕР

Подпись ответственного лица:			Ким А.													

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Стандарт, °С	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
			у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в	у / в
Подпись ответственного лица:																		

Примечание по
ЖУРНАЛУ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО И МОРОЗИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

1. **Обход и замеры температуры проводить 2 раза в смену (первый замер не позднее 1 ч после открытия и до 10 ч утра у круглосуточных, второй раз до 23.00).**

2. **Нумерация указанного в журнале оборудования должна быть сквозной.**

3. **В журнале прописываем температуру по факту (фактическую температуру, которую вы увидели при замере).**

4. **При выявлении отклонений по температурному режиму предпринимаются корректирующие действия:**

) продукция перемещается в другое холодильное оборудование;

) в случае необходимости списывается (при изменении свойств);

) при выявлении отклонений через 30 мин делаем повторный замер, если температура выше норматива +2..+6°С или -18°С, вызываем технических специалистов;

) снижается товарный запас, на следующий день до устранения проблем;

5. При внесении данных по минусовой температуре следует обязательно указывать знак « - », например, -18°С.

ЖУРНАЛ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ.

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

М П

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 и конечный срок реализации пищевой продукции	Дата и час фактической реализации пищевой продукции по дням	Подпись ответст-венного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 6.00	Клубника с/м, 5 кг, 01.03.2020 ЗАО «РУСТ ИНК»	2,5 кг	ТТН№ 003 от 01.04.21	Соответствует, если не соответствует – отбраковка (нарушена целостность, запах…)	- 18С 01.03.23	01.11.2022 09:00	Подпись Иванов	

Примечание по

ЖУРНАЛУ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

1. При бракераже оцениваем разные температурные режимы охлажденную (+2+6С) и замороженную продукцию (-18 С). Ежедневно нужно проводить оценку не менее двух разных полуфабрикатов/продуктов (замороженный + охлажденный или 2 охлажденных (если не было поставки замороженных).

При выявлении отклонений по температуре информируйте поставщика о проблемах (напишите претензию) и не подписывайте АКТ ИВЛ о соответствии температурного режима.

2. Для замороженной продукции необходимо измерить температуру замороженных продуктов между двумя пакетами, между двумя кусками. Продукты не должны быть смерзшимися, в пакете не должно быть чрезмерного количества кристаллов льда, продукты должны иметь жесткую структуру при сжатии. Мягкая структура говорит о несоблюдении температуры доставки.

Допустимо отклонение +-2 С, то есть температура у замороженной продукции не должна быть менее -16 С и охлажденной более 0 и + 8 С.

3. **Алгоритм заполнения:**

Столбец 1 – указывается **дата и час поступления продуктов** (например: 02.03.2016 07:00). Для ресторанов с разгрузкой через главный вход, время поставки – указывать за 1 час до открытия или после закрытия для гостей (не рабочее время).

Столбец 2 – указывается наименование пищевого продукта, вес (по накладной), дату выработки пищевой продукции от производителя, адрес производителя и поставщика

Столбец 3 – количество продуктов отобранных для бракеража (в килограммах, граммах, литрах)

Столбец 4 – указываем номер ТТН и ее дату

Столбец 5 – заполняются результаты органолептической оценки соответствия стандарту (оценивается внешний вид, герметичность и целостность упаковки, сроки хранения, отсутствие посторонних предметов, отсутствие посторонних запахов). Если результат оценки удовлетворительный, заполняем «соответствует», если есть отклонения и не соответствия, заполняем «отбраковка»

Столбец 6 – указывается условие хранения от производителя (**температурный режим**) и окончание **срока хранения** (предельный срок годности) по производителю **(см. срок, указанный производителем на упаковке**).

Столбец 7 – указывается **дата и час фактической реализации** продукта/блюда. В момент заполнения журнала этот столбец не заполняется. Столбец 7 заполняется на следующий день по факту реализации продукции.

Столбец 8 – подпись ответственного за прием продуктов лица.

Столбец 9 - Указываются доп. комментарии, например факты списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Ответственное лицо заполняет столбцы 1-6, 8. Столбец 7 заполняется по факту реализации продукции.

ЖУРНАЛ

БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

М П

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8
10.03.2021; 10:00	10:01	Борщ	Соответствует	Допущено к реализации	Иванов	250г	
10.03.2021; 10:00	10:02	Салат цезарь	Соответствует	Допущено к реализации	Иванов	270г	
10.03.2021; 10:00	10.03	Американо	Соответствует	Допущено к реализации	Иванов	220мл	

Примечание по
ЖУРНАЛУ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Ежедневно проводить оценку не менее 2 разных блюд и 2 напитков**.**

Заполнение журнала: 1 блюдо и напиток– в течение 1 часа после начала работы, для круглосуточных до 10.00; 2. 2 блюдо и напиток - до 16:00 (но не ранее 16.00). Обозначенное время связано с тем, что не проведя бракераж , мы не можем допускать блюдо в реализацию, поэтому время в течение 1 часа после открытия важно.

Алгоритм заполнения:

Столбец 1 – заполняется по факту бракеража

Столбец 2 – заполняется время снятия бракеража, указывается время с разницей в 1-4 минуты от времени факта бракеража

Столбец 3 – заполняется из блюд меню

Столбцы 4 - заполняются результаты органолептической оценки соответствия стандарту. Если результат оценки. удовлетворительный, заполняем «соответствует», если есть отклонения и не соответствия, заполняем «отбраковка».

Столбец 5 – заполняем «допущено к реализации», если есть отклонения и не соответствия, заполняем «не допущено к реализации»

Столбец 6 – подпись членов бракеражной комиссии, указывается минимум 2 человека (например: менеджер, повар).

Столбец 7 – заполняется выход блюда по меню

Столбец 8 – Указываются причины запрещения к реализации готовой продукции.

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

М П

№п п	Наименование складского помещения	Месяц___апрель_2021__, дни (температура ºС и влажность в процентах)																			
		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
		температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	ттемпература	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность
1 (указывается количество складских помещений)	Склад продуктов	20С	65%																		

№п п	Наименование складского помещения	Месяц____ апрель_2021__, дни (температура ºС и влажность в процентах)																			
		11		12		13		14		15		16		17		18		19		20	
		температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	ттемпература	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность

№п п	Наименование складского помещения	Месяц___ апрель_2021___, дни (температура ºС и влажность в процентах)																			
		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30	
		температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	ттемпература	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность	температура	влажность

римечание по Журналу учёта температуры и влажности в складских помещениях

1. Журнал учета температурного режима и влажности не нужно оформлять как журнал (титульный лист, прошивка, печать)., заполняется ежедневно утром (не позднее 1ч после открытия и до 10ч утра для круглосуточных). Журнал хранят в папке с другими журналами контроля.
2. Заполнять необходимо не позднее 1 ч после открытия и до 10 ч утра у круглосуточных.
3. Нормой считается температура 15-22°С зимой и 19-25°С летом, но всегда проверяйте условия указанные на этикетке; (см. ниже Примеры Условий хранения, указанные производителем). Просмотрите все продукты на предмет указанным температурных режимов хранения , которые у вас находятся на складе (в соответствии с этим указывайте влажность и температуру в Листе).
4. Влажность воздуха не более 75% зимой и летом не более 65%.

римеры условий хранения

№	**Наименование**	**Температура хранения, С**	**Относительная влажность,%**
1	Сахарный песок	не выше 27С	не более 70%
2	Кунжут	+5..+20С	не более 70%
3	Специи	не выше 20С	не более 70%
4	кокосовая стружка	+5..+20С	не более 70%
5	Рис в пакетах	не выше 20С	не более 75%
6	Шоколад	+5..+22С	не более 70%
7	Изюм	20±3С	не более 75%
9	Чай	сухое прохладное место	не более 70%
10	Сиропы в ассортименте	0… +25С	не более 75%
11	Какао	+15..+21С	не более 75%
12	Грецкие орехи	не выше 20 С	не более 70%

ЖУРНАЛ

регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

МП

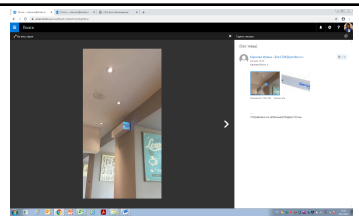
Лампа модель _____

Дата/месяц/год	Время включения и время выключения Подразделение (участок приготовления холодных блюд)	Длительность облучения (в часах)	Количество остатка отработанных часов	Подпись ответственного лица
01.09.2022	08.00-23.00	15 ч	2000 ч	Иванов С.Р.

Примечание
Жернал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки:

1. УФ – лампы (ультрафиолетовые лампы) – приборы для обеззараживания поверхности и воздуха в помещениях с целью снижения уровня бактериальной обсемененности (не путать с инсектицидными лампами). Ультрафиолетовые лампы подразделяются на несколько типов: открытые, закрытые, комбинированные. См. ниже примеры УФ – ламп.
2. УФ-лампы устанавливаются в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах
3. При установке новой лампы необходимо зафиксировать дату и время ее установки в «Журнале УФ ламп». На ежедневной основе необходимо фиксировать в «Журнале УФ ламп» время включения и выключения всех ламп, работающих в кофейне; в конце месяца записывать итог отработанного времени (для подсчета ресурса лампы).
4. Столбец 4 – добавлено количество остатка отработанных часов. Проверьте по паспорту данные по рекомендации часов включения, если есть ограничения во времени включения, надо соблюдать
5. Рекомендуемое время работы лампы: смотрите у производителя. Лампы имеет ресурс – ориентировочно 8 000 – 10 000 часов. В период заболеваемости (коронавирусом или других рекомендаций РПН) необходимо использовать лампу постоянно в течение всей рабочей смены, но при этом проверьте информации в паспорте лампы (если там указано ограничение по времени работы, соблюдайте эту рекомендацию – она является приоритетной)

Примеры УФ - ламп

ДЕЗАР-3 На табло отображается время выработки в часах. Ресурс 8000 часов. Установка рассчитана на непрерывную работу в помещении в течение рабочего времени в присутствии людей.	
ОБРН Ресурс 8 000 часов. Установка рассчитана на работу в помещении в присутствии людей.	

Кристалл Ресурс 8 000 часов. Установка рассчитана на непрерывную работу в помещении в течение рабочего времени в присутствии людей.	
БИОС Ресурс 8000–9000 часов. Установка рассчитана на непрерывную работу в помещении в течение рабочего времени в присутствии людей.	
Пример изображения внутренней лампы	

ЖУРНАЛ
ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

М П

Объект уборки		***Дата проведения уборок***																	***Месяц _____2023г.***											
		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**
Стены, потолки, столы, окна, витрины	**план**																							+					+			
	факт																							+					+			
Раздевалка	**план**																							+					+			
	факт																							+					+			
Холодильное оборудование	**план**																							+						+		
	факт																							+						+		
Морозильное оборудование	**план**																							+						+		
	факт																							+						+		
Оборудование по станциям кухни, бара	**план**																							+								
	факт																							+								
Поверхности из нержавеющей стали	**план**																							+								
	факт																							+								
Рабочий инвентарь	**план**																							+								
	факт																							+								
Туалет	**план**																							+								
	факт																							+								
Зал	**план**																							+								
	факт																							+								
Подпись ответственного сотрудника																								Ким								

Примечание
ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК:

1. Ежедневно необходимо проводить влажную уборку общих и производственных помещений, а также технологического оборудования до начала и по окончанию смены с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2. Текущую уборку необходимо проводить по мере загрязнения с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в час необходимо делать обход помещений с целью выявления и устранения загрязнений помещений, туалеты проверять каждые 30мин. Один раз в неделю необходимо проводить уборку общих и производственных помещений, а также технологического оборудования. Отодвигать крупногабаритное оборудование и промывать в труднодоступных местах.

3. Не менее одного раза в месяц необходимо проводить генеральную уборку. Дезинфицирующая обработка общих и производственных помещений (включая стены, потолки, декор), а также технологического оборудования, разморозку и санобработку холодильного и морозильного оборудования. Отодвигать крупногабаритное оборудование и промывать в труднодоступных местах.
4. Перед дезинсекционной обработкой (насекомые: мухи, тараканы) нужно провести тщательную уборку (она также может являться и генеральной уборкой). Просим обратить внимание, что дез. компания, проводящая обработку рекомендует после обработки, если она являлась комплексной и проводилась именно с помощью дустов провести генеральную уборку на следующий день после обработки.
   Если дустов не использовалось, то генеральную уборку при использовании текущих препаратов рекомендуется проводить не на следующий день, но при этом обязательно тщательная уборка всех производственных зон, контактирующих с пищей, рабочим инвентарем, оборудованием и участвующем в процессе производства.

5. Форма графика ген. уборок может быть изменена в зависимости от особенностей вашего ресторана.

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФРИТЮРНЫХ ЖИРОВ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

ФИО лица, ответственного за организацию
и проведение производственного контроля
за соблюдением санитарных правил_____

РУКОВОДИТЕЛЬОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

МП

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

дата (час) начала использования жира	вид фритюрного жира	органолептическая оценка качества жира на начало жарки	тип жарочного оборудования	вид продукции	время окончания фритюрной жарки	органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	использование оставшегося жира		ФИО контролирующего
							переходящий остаток, кг.	утилизированный жир	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14.12.2022 8:00	Семечка	5	фритюр	смешанный	22:00	3	0	5 литров	*Иванов*
14.12.2022 8:00	Семечка	5	фритюр	Картофель фри (только один вид продуктов)	22:00	3	4 литра	1 литр	*Иванов*
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						
			фритюр						

			фритюр						

ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА КАЧЕСТВА ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В КАЧЕСТВЕ ФРИТЮРА

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА	КОЭФФИЦИЕНТ ВАЖНОСТИ	ЧИСЛО БАЛЛОВ				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40°С)	**3**	Соломенно-желтый	Интенсивно желтый	Интенсивно желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый или темно-коричневый
Вкус (при температуре 40°С)	**2**	Без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабовыраженный горьковатый	Горький, с ярковыраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50°С)	**2**	Без постороннего запаха	Отсутствует, свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Слабовыраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный, продуктов термического распада масла

КАЧЕСТВО ФРИТЮРА	БАЛЬНАЯ ОЦЕНКА
ОТЛИЧНОЕ	**5**
ХОРОШЕЕ	**4**
УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ	**3**
НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ	**2,1**

*рассчитывают средний бал с учетом коэффициента важности.
**если дробная часть менее 0,5 она отбрасывается, если 0,5 и больше, округляется.

Пример расчета среднего бала: (4•3+3•2+3•2)/7=3,4**,
где в числителе: 4, 3, 3 – балы по показателям качества,
3, 2, 2 – коэффициенты важности;
в знаменателе: 7 – сумма коэффициента важности.

ОЦЕНОЧНАЯ ШКАЛА КАЧЕСТВА КУЛИНАРНЫХ ЖИРОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КАЧЕСТВЕ ФРИТЮРА

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА	КОЭФФИЦИЕНТ ВАЖНОСТИ	ЧИСЛО БАЛЛОВ				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40°С и выше)	**3**	От белого до светло-желтого	Желтый	Желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый
Вкус (при температуре 40°С)	**2**	Для кулинарных жиров, фритюрного, «Прима», «Новинка» и сала растительного без посторонних привкусов. Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный» - характерный для добавляемого жира, то есть, соответственно, свиного, говяжьего или бараньего без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабовыраженный горьковатый	Горький, с ярковыраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50°С)	**2**	Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный», маргуселин – характерный для добавляемых компонентов, без постороннего запаха; для остальных без постороннего запаха	Со слабым посторонним запахом	Слабовыраженный, неприятный, продуктов	Ярковыраженный, неприятный, продуктов	Резкий, неприятный, продуктов

				термического распада масла	термического распада масла	термического распада масла

Примечание. Средний балл рассчитывается с учетом коэффициента важности

В соответствии с п. 8.16

СП 2.3.6.1079-01 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ»

При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.
При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.
Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкус, запах, цвет) и ведут записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и при значительном помутнении дальнейшее использование фритюра не допускается.

После 6-7 часов жарки жир сливают из фритюрницы, тщательно очищают ее от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 часов, отделяя от осадка (отстоя), затем, после органолептической оценки, используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления. Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:
• если по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и дана оценка ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);
• если органолептическая оценка фритюра не ниже оценки «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;
• если содержание вторичных продуктов окисления выше 1%.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.
Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливает изготовитель по согласованию с органами и учереждениями госсанэпидслужбы.

ЖУРНАЛ
СПИСАНИЯ ПРОДУКЦИИ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ: ООО “_____”

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС:

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС:

_____

_____

ФИО лица, ответственного за организацию
и проведение производственного контроля
за соблюдением санитарных правил:
управляющий/директор_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

МП

Дата_____

Наименование продукции	**Количество**	**Причина списания**		
		Санитарный брак (загрязнение, нарушение целостности упаковки)	**Истечение срока годности**	**Нарушение условий хранения (неисправность холодильного оборудования)**

ПРИМЕР ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

Дата: 01.06.2022 г.

Наименование продукции	Количество	Причина списания		
		Санитарный брак (загрязнение, нарушение целостности упаковки)	Истечение срока годности	Нарушение условий хранения (неисправность холодильного оборудования)
Сырники со сметаной	0.250кг	+		
Сырники	0.5 кг		+	
Салат «Витаминный»	0.125кг		+	
Смесь для витаминного салата	0.4кг		+	

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ПОЛУЧЕНИЯ, РАСХОДА ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ РАБОТ НА ОБЪЕКТЕ

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ_____

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС_____

_____

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ

_____
(ФИО, ПОДПИСЬ)

НАЧАТ «_____» _____20_____г.

ОКОНЧЕН «_____» _____20_____г.

М П

РАСЧЕТ ПОТРЕБНОСТИ В ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВАХ

N п/п	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции <*>	Количество объектов	Площадь объекта (кв. м)	Вид обработки (Т, Г) <**>	Кратность обработок в месяц	Дезинфицирующее средство		Расход раб. р-ра на 1 кв. м	Количество рабочего раствора дезсредства для однократной обработки объектов	Потребность в дезинфицирующем средстве		
						Наименование	Рабочая концентрация (%)			На 1 обработку, кг (л)	На 1 месяц, кг (л)	На 1 год, кг (л)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
2	Инструменты	50	20	Замачивание	28	Клиндезит	1,5	10000	300	300	10000	130000
2												
3												
4												

<*> Объект, подлежащий дезинфекции, - поверхности помещений, оборудования, инструментария, инвентаря, посуды, а также отходы и т.д.

<**> Т - текущая дезинфекция, Г - генеральная уборка или проведение санитарных дней.

СВЕДЕНИЯ О ПОСТУПЛЕНИИ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

N п/п	Дата	Приход дезинфицирующего средства				
		Наименование дезинфицирующего средства	Номер счета, дата получения препарата	Количество закупленного препарата	Срок годности до	Ф.И.О. лица,ответственного за выдачу дезсредства
1	2	3	4	5	6	7
1	12.09.2019	Клиндезит	123-123	10000 л	12.09.2020	Иванов И.И.

СВЕДЕНИЯ О ПРОВЕДЕНИИ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ РАБОТ
В ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

N п/п	Дата	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь (кв. м)	Наименование дезсредства, концентрация	Количество израсходованного препарата (кг, л)	Ф.И.О. Подпись лица, ответственного за проведение дезинфекционных работ
1	2	3	4	5	6	7
1	12.09.2019	Инструменты	30	Клиндезит	300	Иванов И.И.
2						
3						
4						