

image not found or type unknown



На предприятиях общественного питания должны быть в наличии следующие основополагающие журналы, наличие и грамотное ведение которых входят в зону заинтересованности проверок Роспотребнадзора:

1. Бракеражный журнал, или журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

Предприятиям общественного питания необходимо регулярно проверять качество блюд, производить учет ассортимента, и для этого используется документ установленного образца, содержащий подробные данные о продукции — бракеражный журнал, который заполняется ежедневно.

Бракераж — процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленного блюда. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по форме) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с продажи и направить его на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в лабораторию.

Форма 5. "Журнал учета температурного режима
холодильного оборудования"

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	...	30

1. Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Данный журнал необходим для учета организации профилактических работ в борьбе с насекомыми, грызунами, вредными микроорганизмами.

Журнал необходим для следующих основных целей: для внутреннего учета руководством предприятия общественного питания обеззараживающих процедур и средств; для проверок Роспотребнадзора; для планирования дальнейших процедур обеззараживания и уничтожения вредителей на предприятии общественного питания.

1. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.

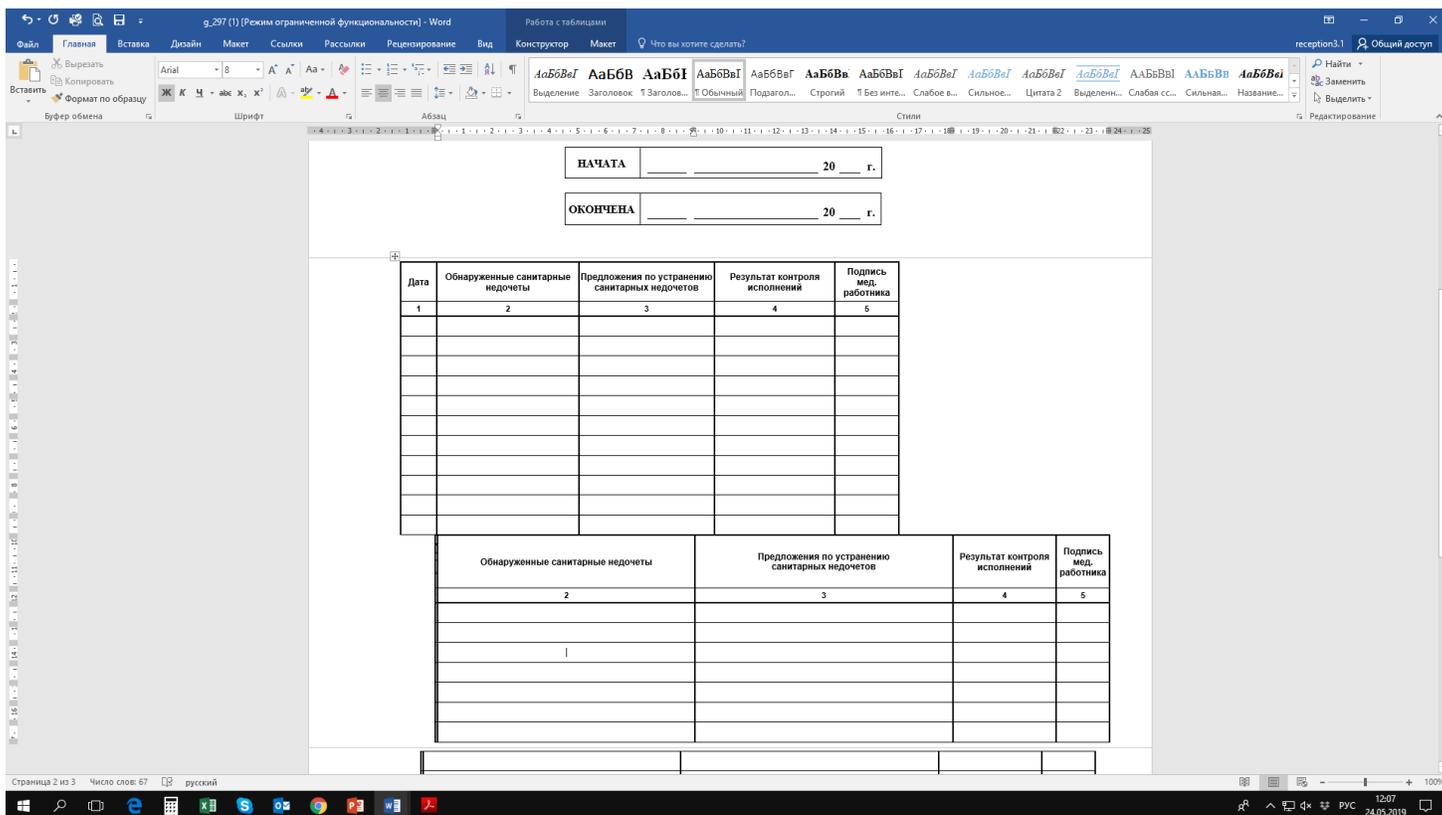
РАСЧЕТ ПОТРЕБНОСТИ В ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВАХ

N п/п	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции <*>	Количество объектов	Площадь объекта (кв. м)	Вид обработки (Г, Г) <*>	Кратность обработки 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
1	Инструменты	50	20	Замачивание	28	Клинезит	1,5	10000	300	300	10000	130000

1. Журнал-график проведения уборок и ген. уборок.

В соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 все помещения предприятий общественного питания необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка должна проводиться постоянно, своевременно и по мере необходимости (в производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств). После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

При этом не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция.



Источники:

<http://restopen.ru/auth/blog/blog-restopen/11/>

http://tech-journal.ru/index.php?route=product/product&product_id=5566

https://www.profiz.ru/sec/4_2018/vedem_journaly/