

image not found or type unknown



Журнал необходим для контроля качества поступивших продуктов и соблюдения их сроков годности.

Согласно п. 15.1 СанПиН 2.3.6.1079-01 руководитель организации обеспечивает ведение бракеражных журналов, однако форма журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в этом документе не приводится. Поэтому у специалистов организаций общественного питания возникают вопросы — надо ли вообще вести этот журнал?

Вместе с тем санитарными правилами, предъявляющими требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), детских оздоровительных лагерях (СанПиН 2.4.4.3155-13 и СанПиН 2.4.4.3048-13), медицинских организациях (СанПиН 2.1.3.2630-10), форма такого журнала предусмотрена.

Необходимость ведения бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья в иных организациях общественного питания определяется требованиями к организации и проведению производственного контроля (СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и раздел XIV СанПиН 2.3.6.1079-01), который осуществляется в том числе посредством заполнения соответствующих учетных форм.

Пример заполнения журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приведен далее.

Пример заполнения журнала

Дата и час поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья	Наименование пищевых продуктов	Количество поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья	Конечный срок реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья	Дата и час фактической реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
15.03.2015г. 9.00	Масло сладко-сливочное несоленое, 200г, изготовитель и поставщик ООО «Молочный мир»	1200 кг	ДС № С-РУ.АГ98.В.16552 ТР 1280834	доброкачественное	06.06.2015г.	16.03.2015г. 9.00 – 400 18.03.2015г. 11.00 – 350 19.03.2015г. 9.30 - 450	подпись	
17.03.2015г. 7.50	Молоко питьевое ультра пастеризованное для детского (дошкольного и школьного) питания, 1 л, изготовитель ОАО «Вимм-Билль-Данн», поставщик ООО «Квадроксима»	800 л	ДС № С-РУ.ПТ61.В.00992 ТР 1670624 СГР № RU.77.99.19.005.Е.024840.07.11	доброкачественное	25.08.2015г.	17.03.2015г. 9.00 – 400 21.03.2015г. 9.45 - 400	подпись	
17.03.2015г. 9.20	Крупа гречневая, 0,9 кг, изготовитель ООО «Карачиха», поставщик ООО «Меркурий - Продукт»	500 кг	На декларации № РОСС RU.ПН49.Д00727 отсутствует оригинальная печать поставщика		20.02.2016г.		подпись	Возвращено поставщику или принято на ответственное хранение

Требование о внесении в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов закреплено в СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей». Учитывая тот факт, что требования, предъявляемые к организации питания в детских оздоровительных лагерях, как правило, более жесткие, нежели к другим предприятиям общественного питания, и обоснованы инфекционной безопасностью, целесообразно руководствоваться данным требованием и в иных ситуациях.

Поскольку нельзя исключить одновременное поступление разных скоропортящихся продуктов, расход которых осуществляется в течение разных периодов времени, определенных сроками их реализации, в бракеражном журнале целесообразно создать разделы по каждому наименованию продукта (например: молоко; творог; масло сливочное; мясо; куры; яйцо и т. д.). Это позволит избежать путаницы и четко отследить остатки продуктов и сроки их реализации.

## ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Перед тем как готовые блюда поступят к потребителю, обязательно проводят органолептическую оценку их качества (п. 9.1 СанПиН 2.3.6.1079-01). Для этого приказом руководителя назначается лицо, ответственное за проведение такой оценки и ведение журнала бракеража готовой продукции.

В журнале бракеража готовой продукции указывается полный перечень блюд, готовящихся к реализации, дата и время их изготовления, результаты органолептической оценки с описанием внешнего вида (цвет, консистенция, наличие инородных примесей, следов плесени и т.п.), запаха и вкуса. Образец заполнения журнала см. далее.

### Образец заполнения Журнала бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7
30.05.2018 12 ч. 00 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Щи со сметаной	Внешний вид, вкус и запах — свойственные данному блюду	Разрешено к реализации	<i>Сидорова</i>	
30.05.2018 11 ч. 30 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Тефтели из говядины	Вкус и запах — свойственные данному блюду, внешний вид — изделие не округлой формы, в виде рассыпчатого, термически обработанного фарша	Разрешено к реализации	<i>Сидорова</i>	
30.05.2018 12 ч. 30 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Картофель отварной	Внешний вид, вкус и запах — свойственные данному блюду	Разрешено к реализации	<i>Сидорова</i>	
29.05.2018 18 ч. 00 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Салат из свежих овощей с майонезом	Внешний вид — со следами плесени, вкус — не определен, запах — свойственный данному блюду	Запрещено к реализации	<i>Сидорова</i>	Блюдо снято с реализации в количестве 50 порций

\*В примечании указываются факты снятия с реализации готовой продукции.

Отдельное внимание следует уделить фактам списания и снятия с реализации сырья, пищевых продуктов и блюд. Такие случаи не только фиксируются в журналах бракеража, но и оформляются соответствующим актом.

Форма акта списания товаров (унифицированная форма № ТОРГ-16) утверждена Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 № 132. Пример заполнения см. далее.



**состав которой утверждается приказом руководителя. Первый экземпляр акта направляется в бухгалтерию. На его основании с материально ответственного лица списывается убыток. Второй экземпляр остается в подразделении, третий передается материально ответственному лицу.**

#### ЖУРНАЛ УЧЕТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФРИТЮРНЫХ ЖИРОВ

Оценке качества фритюра уделяется особое внимание. Производственный контроль качества фритюрных жиров (п. 8.16 СанПиН 2.3.6.1079-01) включает:

- наличие в организации и исправность специализированного технологического оборудования, исключающее дополнительное добавление фритюрных жиров — оценивается визуально ежедневно;
- органолептическую оценку качества фритюра (вкус, запах, цвет) — проводится ежедневно до начала и по окончании жарки;
- оценку степени термического окисления — проводится в лабораторных условиях после органолептической оценки;
- ведение журнала учета использования фритюрных жиров — ежедневно.

Руководитель приказом назначает ответственного за проведение производственного контроля в организации, в том числе ответственного за контроль качества фритюрных жиров.

Для приготовления изделий во фритюре применяются специальные фритюрницы. Они должны тщательно очищаться через каждые 6–7 часов жарки.

Перед очисткой фритюрницы жир из нее сливают и отстаивают в течение 4-х часов. После этого отделяют и утилизируют осадок. Оставшийся жир подвергают органолептической оценке в соответствии со специально разработанными оценочными таблицами (п. 8.16 СанПиН 2.3.6.1079-01; табл. 1, 2).

**Таблица 1**

Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество 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	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения
Запах (при температуре не ниже 50 °С)	2	Без постороннего запаха	Отсутствует свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Слабо выраженный, неприятный продуктов термического распада масла	Выраженный, неприятный продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный продуктов термического распада масла

**Таблица 2**

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество 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)	3	Для кулинарных жиров, фритюрного, «Прима», «Новинка» и сала растительного без посторонних привкусов. Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный» — характерный для добавляемого жира, т. е., соответственно, свиного, говяжьего или бараньего без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным 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	Слабо выраженный, неприятный продуктов термического распада жира	Ярко выраженный неприятный продуктов термического распада жира	Неприятный, резкий продуктов термического распада жира

Оценка проводится в баллах с учетом коэффициента важности.

Для определения цвета фритюрный жир наливается в прозрачную емкость, которая размещается напротив белой поверхности (листа бумаги).

Органолептическая оценка цвета и вкуса проводится при температуре фритюрного жира 40 0С, запаха — не ниже 50 0С. Поэтому лицо, ответственное за контроль качества фритюрных жиров должно использовать термометр, позволяющий провести измерение температуры.

После сопоставления данных органолептического контроля и данных оценочных таблиц подсчитывается средний балл.

## ПРИМЕР

При оценке подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра, было установлено, что оно имеет интенсивно-желтый с коричневым оттенком цвет (3 балла), при этом коэффициент важности равен трем.

Масло горькое, с ярко выраженным посторонним привкусом (2 балла), коэффициент важности — 2. При этом оно имеет выраженный, неприятный запах, характерный для продуктов термического распада масла (2 балла), коэффициент важности — 2:

Показатель	Балл	Коэффициент важности	Баллы, умноженные на коэффициент важности	Средний балл (равен сумме баллов, умноженных на коэффициент важности, деленной на сумму коэффициентов важности)
Цвет	3	3	$3 \times 3 = 9$	$17 / 7 = 2,4^*$ (после округления средний балл равен 2)
Вкус	2	2	$2 \times 2 = 4$	
Запах	2	2	$2 \times 2 = 4$	
Сумма		7	17	

\*Если дробная часть менее 0,5, то она отбрасывается, если 0,5 и больше — округляется.

Полученный средний балл сопоставляется со шкалой качества фритюрных жиров:

Качество фритюра	Средний балл
Отличное	5
Хорошее	4
Удовлетворительное	3
Неудовлетворительное	2 и 1

Итак, средний балл равен двум, что по шкале соответствует неудовлетворительному качеству подсолнечного фритюрного масла.

В санитарных правилах приводится перечень случаев, когда фритюрный жир для дальнейшего использования не допускается:

- по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра, оценка ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);

- органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;
- содержание вторичных продуктов окисления выше 1 %.

Фритюр, непригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Из приведенного перечня следует, что органолептическая оценка является только первым этапом контроля качества фритюра.

Второй этап — оценка степени термического окисления. Проводится она в лабораторных условиях и является обязательной, поскольку пунктом 8.16 СанПиН 2.3.6.1079-01 определено, что повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления.

В данной ситуации руководитель вправе запретить повторное использование фритюрных жиров либо обеспечить проведение производственного контроля, включающего как органолептическую оценку ответственным за это сотрудником, так и лабораторный контроль степени термического окисления.

Но в любом случае в организации необходимо вести Журнал учета использования фритюрных жиров (пример заполнения см. далее).

### Пример заполнения Журнала учета использования фритюрных жиров

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		Должность, Ф.И.О. контролера
							переходящий остаток, кг	утилизированный жир, кг	
30.05.2018, 8 ч. 00 мин.	подсолнечное масло	отлично	фритюрница	картофель-фри	30.05.2018, 14 ч. 00 мин.	удовлетворительно	0 кг	5 кг	Сидорова Н. И., зав. производством

### ЖУРНАЛ РЕЗУЛЬТАТОВ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ

Журнал результатов медицинских осмотров в обиходе называют также Журналом

здоровья или Журналом осмотра на гнойничковые заболевания.

Работники, занятые приготовлением, порционированием, сервировкой и раздачей блюд, работники холодных, горячих и кондитерских цехов, а также организаций, вырабатывающих мягкое мороженое, ежедневно перед началом смены обязаны пройти осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний (п. 13.5 СанПиН 2.3.6.1079-01).

Такой осмотр должен проводить медицинский работник организации (при наличии в штате) или иное ответственное должностное лицо, назначенное приказом руководителя организации.

Если на коже выявлены гнойнички, нагноившиеся порезы, ожоги, ссадины, есть катаральные явления (насморк, кашель, гиперемия зева, боль в горле), работник к выполнению своих должностных обязанностей не допускается. Он может быть направлен в медицинскую организацию для последующего лечения с выдачей больничного листа, а при легкой степени заболевания — переведен на другую работу, не входящую в выше приведенный перечень.

Лицо, проводившее осмотр, в письменном виде сообщает руководителю структурного подразделения о каждом случае выявления гнойничковых заболеваний или катара верхних дыхательных путей и делает запись в Журнале результатов медицинских осмотров (пример заполнения представлен далее).

## Пример заполнения Журнала результатов медицинских осмотров работников

Цех (бригада) кондитерский цех  
Начальник (бригадир) Пирожков Иван Иванович

(фамилия, имя, отчество)

№	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	...	30	
1	Пирожков Иван Иванович	начальник цеха	зд	зд						
2	Петрова Инна Викторовна	кондитер	от	б/л						
3	Кукушкина Ирина Николаевна	кондитер	зд	зд						
4	Иванов Павел Петрович	кондитер	отп	отп						
			<p>Списочный состав — 4 сотрудника, в т. ч. 1 — в отпуске. Осмотрено 3 человека, из них 2 — здоровы, у 1 выявлена гнойная рана правой кисти. Сотрудник отстранен от работы. Рекомендовано обращение в медицинскую организацию для прохождения лечения. Ответственный за проведение медицинского осмотра: Овчинникова Г. П. Начальник кондитерского цеха: Пирожков И. И.</p> <p>Списочный состав 4 сотрудника, в т. ч. 1 — в отпуске, 1 — на больничном. Осмотрено 2 человека, оба здоровы. Ответственный за проведение медицинского осмотра: Овчинникова Г. П. Начальник кондитерского цеха: Пирожков И. И.</p>							

Условные обозначения: зд — здоров; от — отстранен от работы; отп — отпуск; в — выходной; б/л — больничный лист.

Отметку о состоянии здоровья надо делать напротив каждой фамилии.

По итогам осмотра под списком работающих (он должен соответствовать списочному составу работников с указанием отсутствующих в этот день (смену)) делается запись — указываются число осмотренных, в том числе здоровых и выявленных больных, а также рекомендации по направлению больных на лечение или переводе на другую работу.

Под данной записью должны поставить свои подписи:

- 1) ответственный за проведение медицинского осмотра;
- 2) руководитель структурного подразделения.

### **Журнал учета средств дезинфекции**

Первая часть документа представляет собой обложку журнала. На ней в правом верхнем

углу располагается ссылка на Приказ Комитета по культуре и Центра госсанэпиднадзора в

Москве от 10.09.2001, который имеет номер 167/465.

Именно им была утверждена данная форма

а для заполнения. Но использовать бланк и

образец журнала можно в любых организациях в качестве свободно формируемого бланка.

После полного наименования документа (а официально он называется «Журнал учета

получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на

объекте») следуют графы, в которых должна быть информация о:

Датах начала и окончания ведения документа.

Названии объекта (компании), где он заводится.

Основном виде деятельности.

Адресе фактического нахождения предприятия, включая данные о муниципальном районе.

ФИО того, кто несет материальную ответственность за учет средств дезинфекции.

ФИО того, кто несет ответственность за наличие, качество и сроки проведения

дезинфицирующих работ.

В конце ставятся подписи руководителя объекта и

проверяющего из госсанэпиднадзора,

печать организации.

16

Последняя графа заполняется только при согласовании документа с СЭС.

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

Дата введения журнала "12"августа 2019 г.

Дата окончания "12"августа 2020 г.

Наименование объекта \_\_\_\_\_ ООО «Родные просторы» \_\_\_\_\_  
Основной вид деятельности \_\_\_\_\_ оказание платных медицинских услуг  
фактический адрес объекта: г. Воронеж, Октябрьский район,  
ул. Липецкая, № \_\_\_\_\_ 67 \_\_\_\_\_  
(ул. (пер., пр.) \_\_\_\_\_ (№ строения)  
Ф.И.О., должность ответственного за проведение дезинфекционных  
работ: \_\_\_\_\_ Иванов Иван Иванович \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
Ф.И.О., должность ответственного за учет дезинфицирующих средств:  
\_\_\_\_\_ Петров Петр Петрович \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
М.П. Руководитель объекта \_Глазунов Виктор Семенович \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_  
(подпись)

Для того чтобы сделать прогноз расхода дезинфицирующих средств, проводят испытания

и составляют специальную таблицу

расчета потребности в дезинфицирующих средствах.

Ее помещают в самое начало, сразу после обложки. Она иллюстрирует, сколько и какого

средства в среднем нужно для проведения дезинфекции конкретного помещения в организации. Вторая часть сообщает о:

Порядковом номере исследования.

Что дезинфицируется (объект), количество таких помещений.

Площади помещений (общая).

Какой используется вид обработки.

Сколько раз в месяц планируется проводить дезинфекцию.

Названию и концентрации в процентах средства дезинфекции, которое при этом применяется.

Конкретной цифре расхода раствора на 1 квадратный метр обрабатываемой площади.

17

Количестве расхода средств дезинфекции, общем, которое требуется для однократной

обработки всего помещения (или помещений) полностью.

Какая существует потребность в средстве: для однократной обработки, в месяц, в год.

Для каждого средства отводится в этой таблице отдельная строка. Недопустимо указывать

в одной строке несколько средств, даже если они используются в одном растворе.

РАСЧЕТ ПОТРЕБНОСТИ В ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВАХ

№ п/п	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции <^>	Количество объектов	Площадь объекта (кв. м)	Вид обработки (Т, 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

Согласно этой таблице может быть проведена генеральная уборка (она обозначается буквой

Г) и текущая (Т).

Часть 3

В третьей таблице отражается, когда, как и какое средство дезинфекции поступило в

организацию. В таблице указывается:

Порядковый номер записи.

Дата поступления средства.

Название.

Номер счета в бухгалтерском учете.

Количество поступающего средства дезинфекции.

Срок годности.

Кто ответственный за выдачу этих ресурсов.18

Здесь будут нужны номера счетов-фактур, по которым поступила бытовая химия (или

дезинфицирующие средства другого вида)

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.

#### Часть 4

В четвертой таблице должны содержаться данные о фактически проведенных в организации дезинфекционных работах, в частности:

Дата проведения.

Помещение (объект), который был обработан.

Площадь обработки. Она включает поверхность обрабатываемой мебели, посуду и пр.

Название используемого средства, его концентрация в используемом растворе.

Сколько израсходовано (в л или кг).

ФИО и подпись того, кто проводил работы и использовал при этом средства дезинфекции.

В конце документа не будет никаких подписей, все необходимые располагаются либо в

графах таблиц, либо в начале, на обложке.

СВЕДЕНИЯ О ПРОВЕДЕНИИ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ РАБОТ  
В ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

№ 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.

Нюансы проведения проверки

Важно знать, что СЭС имеет право проверять такие документы, как журнал учета средств

дезинфекции только в присутствии официального руководителя организации.

Некоторые

19 не особо ответственные организации занимаются оформлением этого документа в

последний момент, и это может служить отсрочкой при внезапном появлении инспектора

на пороге.