



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.

Дата, время изготовления продуктов	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации	Подпись членов брекетарской комиссии	Отвественный исполнитель (Ф.И.О., должность)	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

1. Журнал учета использования фритюрных жиров.

Во время жарки образуются первичные и вторичные продукты окисления. К первичным относятся пероксиды, гидропероксиды, эпоксиды. Они раздражают стенки пищеварительного канала и печени, приводят к воспалению этих органов в тяжелых формах. Ко вторичным продуктам окисления жиров относятся альдегиды, кетоны, полимерные соединения.

Наибольшее токсическое действие имеет многократно использованный фритюрный жир. В нем могут накапливаться канцерогенные вещества, в частности, 3,4-бензапирен. Поэтому качество фритюрных жиров является важнейшим показателем, определяющим уровень потенциальной безопасности этих жиров для здоровья человека.

Журнал использования фритюрных жиров — это журнал установленной формы и должен соответствовать «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», на обложке (титульном листе) которого указываются наименование организации, а также даты начала и окончания ведения журнала.

проводившим осмотр, и начальником цеха или смены.

Что нужно вносить в журнал: результаты осмотра (зд — здоров; от — отстранен от работы; отп — отпуск; в — выходной; б/л — больничный лист); принятые меры (допущен к работе, отстранен); подпись ответственного лица.

Месяц/дни															Принятые меры	
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

1. Журнал учета температуры холодильного оборудования. Данный журнал — это санитарный документ установленной формы, где объектом учета выступает температура рабочего холодильного оборудования: холодильные и морозильные камеры и холодильные помещения, любые отдельно стоящие холодильники.

В случае, если показатели не соответствуют нормам, должны проводиться мероприятия по улучшению состояния температуры и относительной влажности.

**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 обеззаражающих 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

№ п/п	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции (*)	Количество объектов	Площадь объекта (кв. м)	Вид обработки (Т, Г) (***)	Кратность обработок в месяц	Дезинфицирующее средство		Расход раб. г/га 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	Клирезит	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.

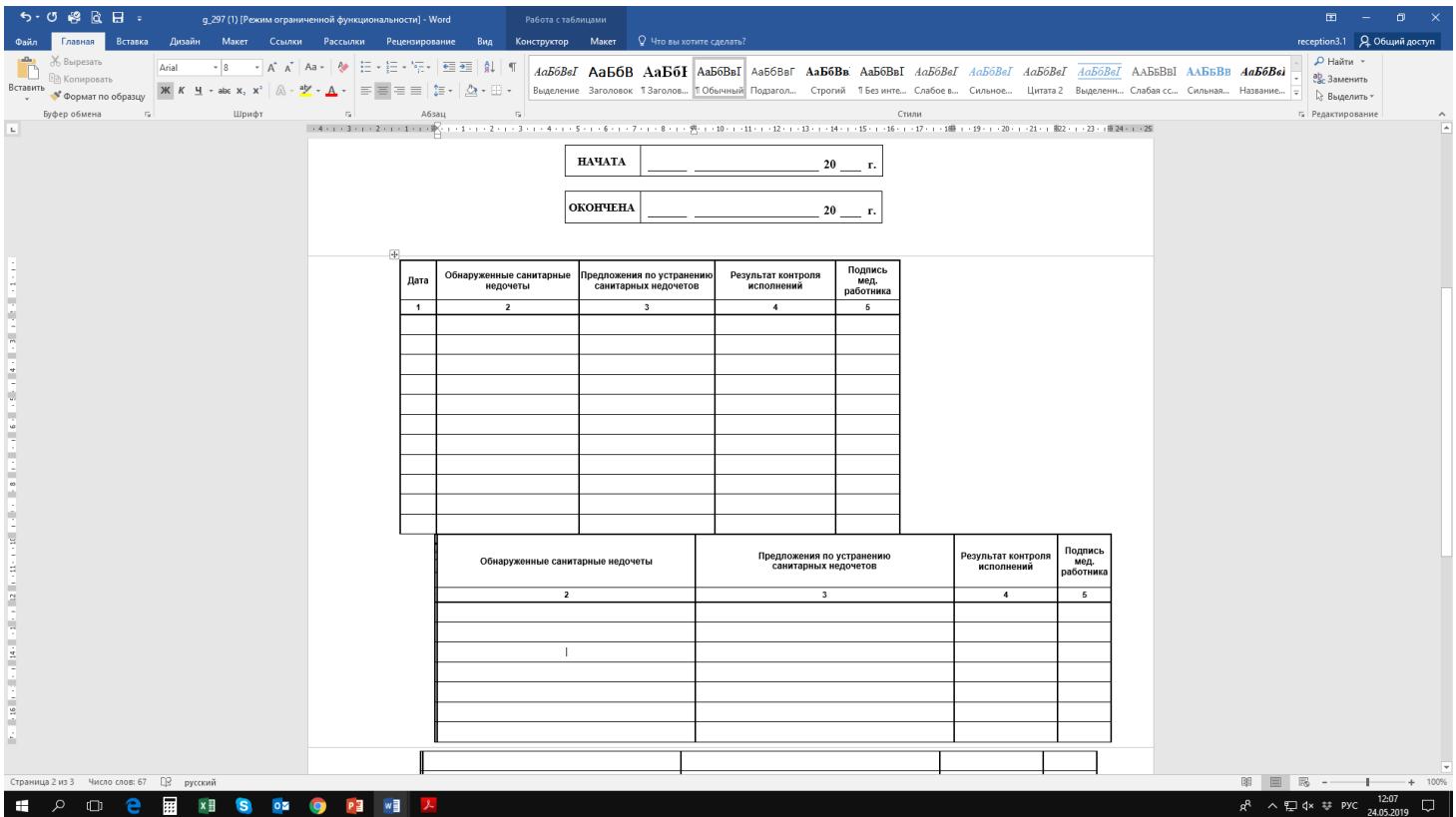
<p>УТВЕРЖДАЮ Запедующий отделом [отделением] подпись _____ фамилия, инициалы _____ дата _____</p>	<p>ГРАФИК проведения генеральных уборок на _____ 20 г. месяц</p>			
№	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезсредства	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя

1. Журнал учета времени работы бактерицидной установки.

В соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по разделению на порции готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Журнал учета времени работы бактерицидной лампы является официальным документом, подтверждающим работоспособность и безопасность эксплуатации бактерицидной установки.

В журнале должны быть зарегистрированы все бактерицидные установки, находящиеся в эксплуатации предприятия общественного питания. Результаты проверки фиксируются и заносятся в журнал с заключением, разрешающим дальнейшую эксплуатацию (в соответствии с Р 3.5.1904-04 «Использование



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/