

image not found or type unknown



БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

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. 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.

В СанПиН 2.3.6.1079-01 нет перечня пищевых продуктов и продовольственного сырья, подлежащих учету в журнале бракеража. Однако, как правило, в него вносятся только скоропортящиеся продукты и сырье.

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.

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. Акт составляется в трех экземплярах и подписывается членами комиссии, 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, исключаящее 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.

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.

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.

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.