

image not found or type unknown



Хозяйственную деятельность любого предприятия общепита сопровождает целый комплект журналов. Каждый журнал предназначен для выполнения какой-то определенной задачи. Это могут быть задачи учета, задачи регистрации контроля и др. Функционировать на законных основаниях без такого базового набора документов предприятие общепита не может.

Журнал бракеража готовой продукции

Бракераж готовой продукции – это проверка ее соответствия определенным требованиям, в т.ч. условиям договоров на поставку. Для проведения бракеража в организации может вестись журнал контроля качества готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции может производиться организацией как добровольно, по собственной инициативе, так и в обязательном порядке (к примеру, организациями общественного питания).

Ежедневное ведение бракеражных журналов обеспечивает руководитель организации. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям:

- вкусу;
- запаху;
- внешнему виду;
- цвету;
- консистенции.

Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья

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

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.

Журнал мойки и дезинфекции холодильного оборудования

В журнал мойки и дезинфекции холодильного оборудования заносится вся информация о проверках и обработках холодильников. В обязательном порядке журнал должен быть правильно внешне оформлен и содержать следующую информацию: номер мероприятия, номер холодильника, дата мероприятия, наименование дезсредства, ФИО ответственного за проведение мероприятия.

Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний.

На предприятиях производящих пищевую продукцию к состоянию здоровья сотрудников предъявляются повышенные требования. Недопустимо присутствие на рабочем месте сотрудников с гнойничковыми заболеваниями, какими-либо повреждениями кожи, с острыми респираторными заболеваниями в любой фазе развития.

Особенно опасно присутствие нездорового сотрудника на производстве продуктов, которые в дальнейшем не будут подвержены тепловой обработке. Для таких продуктов высок риск заражения и дальнейшей передачи возбудителя болезни людям.

Проверки рук и других открытых частей тела на наличие кожных заболеваний, а также ротовой полости и органов дыхания на наличие респираторных заболеваний проводятся ежесменно до начала работы медицинским сотрудником. Результаты осмотра заносятся в Журнал осмотра.

Журнал осмотра рук и открытых частей тела ведет медицинский работник, проводивший осмотр. Лица не прошедшие осмотр, а также лица с обнаруженными признаками заболеваний от работ отстраняются или переводятся на другой вид работ.

Графы для заполнения Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а

также острых респираторных заболеваний:

1. Фамилия, имя, отчество
2. Дата осмотра, смена
3. Результаты осмотра
4. Принятые меры <*>
5. Подпись лица, проводившего осмотр

Журнал учета использования фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи по использованию фритюрных жиров в Журнале учета использования фритюрных жиров. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается. Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Графы для заполнения **Журнал учета использования фритюрных жиров:**

1. Дата (час) начала использования фритюрного жира
2. Вид фритюрного жира
3. Органолептическая оценка качества жира на начало жарки
4. Тип жарочного оборудования
5. Вид продукции
6. Время окончания фритюрной жарки
7. Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки
- 8-9. Использование оставшегося жира
 - переходящий остаток, кг
 - утилизированный жир, кг
10. Должность, Ф.И.О. контролера

Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ

Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте - документ, удостоверяющий, что на данном объекте имеется необходимый запас дезинфицирующих средств и соответствующие условия для проведения дезинфекционных мероприятий в профилактических целях.

Графы для заполнения Журнала учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте:

1. № п/п
2. Наименование объекта, подлежащего дезинфекции
3. Количество объектов
4. Площадь объекта (м²)
5. Вид обработки (ТГ)
6. Кратность обработок в месяц
7. Дезинфицирующее средство /наименование
8. Дезинфицирующее средство/рабочая концентрация (%)
9. Расход рабочего раствора на 1м²
10. Количество рабочего раствора дезин. средства для однократной обработки объектов
11. Потребность в дезинфицирующем средстве/На 1 обработку кг(л)
12. Потребность в дезинфицирующем средстве/На 1 месяц кг(л)
13. Потребность в дезинфицирующем средстве/На 1 год кг(л)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры) разработан и утвержден согласно СанПин 2.4.5.2409-08 Приложение 10, Форма 5 и предназначен для учета информации о температурных режимах хранения в холодильном оборудовании с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Контроль осуществляется с помощью термометров. Использовать ртутные термометры запрещено. Данные в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования должны вноситься ежедневно (для этого в журнале отведены графы для каждого числа месяца).

Графы для заполнения Журнала учета температурного режима холодильного оборудования (холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры):

-Наименование производственного помещения

-Наименование холодильного оборудования

-Температура в градусах (на каждый день месяца с1 по 31 число)