

1. ЖУРНАЛ бракеража готовой продукции

Пример заполнения

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 — соответственные данному блюду	Разрешено к реализации	Сидорова	



Указывается полный перечень блюд, готовящихся к реализации, дата и время их изготовления, результаты органолептической оценки – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При кейтеринговом обслуживании каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

2. ЖУРНАЛ бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Необходим для контроля качества поступивших продуктов и соблюдения их сроков годности.

Данную форму журнала регламентируют санитарные правила по 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).

Пример заполнения

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Наименование и номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве принятого продукта (определяется визуально и органолептически — цвет, запах, изменение внешнего вида и т. п.)	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлычку)	Даты фактической реализации продукта (по дням)	Подпись ответственного лица	Примечание (указываются факты списания, возврата продуктов и др.)
01.06.2018	Кефир с массовой долей жира 3,2%, производитель ООО «Молочные реки»	70 упаковок	Товарно-транспортная накладная № 1234 от 01.06.2018	Упаковка не прозрачная, целостность не нарушена	Температура +2...+6 °С 15.06.2018	02.06.2018 10 упаковок	Иванова	—
						06.06.2018 10 упаковок	Иванова	—
						08.06.2018 15 упаковок	Иванова	—
						12.06.2018 15 упаковок	Иванова	—
						15.06.2018 18 упаковок	Иванова	16.06.2018 2 упаковки списано

Целесообразно создать разделы по каждому наименованию скоропортящихся продуктов (например: молоко; творог; масло сливочное; мясо; куры; яйцо и др.).

3. ЖУРНАЛ результатов медицинских осмотров работников цеха

Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

Пример заполнения



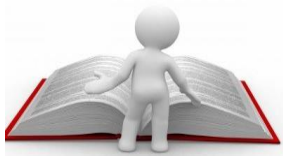
Цех (бригада) кондитерский цех										
Начальник (бригадир) Пирожков Иван Иванович										
(фамилия, имя, отчество)										
№	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	...	30	
1	Пирожков Иван Иванович	начальник цеха	зд	зд						
2	Петрова Инна Викторовна	кондитер	от	б/л						
3	Кукушкина Ирина Николаевна	кондитер	зд	зд						
4	Иванов Павел Петрович	кондитер	отп	отп						
			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.							
			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.							

4. ЖУРНАЛ учета использования фритюрных жиров

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами 3, 4, 5 СанПиН 2.3.6.1079-01.

Пример заполнения

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



Программой производственного контроля, разработанной на предприятии общественного питания, в разделе «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с

осуществлением производственного контроля» устанавливается ведение следующих журналов:

- ✓ **ЖУРНАЛ** учета работы бактерицидных ламп;
- ✓ **ЖУРНАЛ** учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте;
- ✓ **ЖУРНАЛ** учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ **ЖУРНАЛ** учета температуры и влажности помещений;
- ✓ **ЖУРНАЛ** регистрации аварийных ситуаций (журнал критических ситуаций);
- ✓ **ЖУРНАЛ** обслуживания вентиляции и вентиляционных систем;
- ✓ **ЖУРНАЛ** учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля;
- ✓ Технологические карты, либо технико-технологические карты.

Приказом руководителя назначается лицо, ответственное за ведение журналов.



Журналы должны быть прошиты; пронумерованы; в конце журнала должна быть фраза о том, что он прошит, пронумерован, инициалы и личная подпись руководителя и печать организации.

Скрупулёзный подход к делу ведения документации сослужит Вам хорошую службу.

Контроль над санитарной ситуацией на предприятии общественного питания – одна из основных задач.

Какие ЖУРНАЛЫ должны быть на предприятии общественного питания?

Качество и безопасность пищевых продуктов для здоровья потребителей – главная задача!

