



Т. В. СОЛОМАЙ, канд. мед. наук, заместитель руководителя Межрегионального управления № 1 ФМБА России

КАК ВЕСТИ ЖУРНАЛЫ БРАКЕРАЖА СЫРОЙ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФРИТЮРНЫХ ЖИРОВ И РЕЗУЛЬТАТОВ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА СОТРУДНИКОВ В РЕСТОРАНАХ И КАФЕ



Ключевые
вопросы

Ведение каких журналов предусмотрено проверочными листами?

Как вести журналы бракеража сырой и готовой продукции, использования фритюрных жиров и результатов медицинского осмотра сотрудников?

В каком виде вести журналы— в бумажном или в электронном?

При проведении плановых проверок органы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора используют проверочные листы. Проверочные листы содержат вопросы-требования, которые необходимо соблюдать в соответствии с санитарными правилами и техническими регламентами.

Проверочный лист (список основных контрольных вопросов) для проведения плановой проверки на предприятиях (объектах) общественного питания утвержден Приказами Роспотребнадзора от 18.09.2017 № 860 и ФМБА России от 29.09.2017 № 193.

В вопросы проверочного листа входят и требования по ведению журналов, предусмотренных СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее — СанПиН 2.3.6.1079-01) и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее — Технический регламент):

- журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнала бракеража готовой продукции;
- журнала учета использования фритюрных жиров;
- журнала результатов медицинских осмотров работников цеха.



Эти журналы являются учетными формами. В них фиксируют результаты производственного контроля организации общественного питания. Рассмотрим особенности ведения каждого журнала.


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. Поэтому у специалистов организаций общественного питания возникает вопрос — 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 см. далее .

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.



Словарь

Скоропортящаяся пищевая продукция — это пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека*.

* См. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».



**Пример заполнения Журнала бракеража пищевых продуктов
и продовольственного сырья**

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	<i>Иванова</i>	—
						06.06.2018 10 упаковок	<i>Иванова</i>	—
						08.06.2018 15 упаковок	<i>Иванова</i>	—
						12.06.2018 15 упаковок	<i>Иванова</i>	—
						15.06.2018 18 упаковок	<i>Иванова</i>	16.06.2018 2 упаковки списано
15.06.2018	Кефир с массовой долей жира 3,2 %, производитель ООО «Молочные реки»	10 упаковок	Товарно-транспортная накладная №1598 от 15.06.2018	Упаковка не прозрачная, целостность не нарушена	Температура +2...+6 °С 29.06.2018	16.06.2018 10 упаковок	<i>Иванова</i>	—

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 одномоментное 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 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.

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, 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).

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 °С, запаха — не ниже 50 °С. 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.

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

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) $17 / 7 = 2,4^*$ (после округления средний балл равен 2)
Цвет	3	3	$3 \times 3 = 9$	
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 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 «Журнал здоровья» или «Журнал 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 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.</p> <p>Ответственный за проведение медицинского осмотра: Овчинникова Г. П.</p> <p>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.</p> <p>Ответственный за проведение медицинского осмотра: Овчинникова Г. П.</p> <p>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 — указывается 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.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

В каждом структурном подразделении ведется отдельный журнал.

В ЭЛЕКТРОННОМ ИЛИ БУМАЖНОМ ВИДЕ ВЕСТИ ЖУРНАЛЫ?

Статьями 10 и 11 Технического регламента допускается ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Из этого следует, что бракеражные журналы, журнал учета использования фритюрных жиров, журнал результатов медицинских осмотров, предусмотренные требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, можно вести как в бумажной форме, так и в электронном виде.

Однако при ведении данных журналов в электронном виде есть трудности — невозможно поставить подпись ответственного лица, уполномоченного осуществлять контроль и заполнять указанные журналы.

Современные технологии позволяют подписывать документы в электронном виде с использованием электронной усиленной квалифицированной подписи. Однако данный способ, широко применяемый в финансовой сфере, как правило, не внедрен в практику предприятий общественного питания.

Из этого следует, что вести журналы целесообразно в бумажном виде. Кроме того, в соответствии с общепринятыми правилами делопроизводства все журналы должны быть прошнурованы, а листы в них пронумерованы во избежание их замены.



ВЫВОД

Рассмотренные формы журналов обязательны к заполнению, поскольку предусмотрены требованиями действующих нормативно-правовых актов. Своевременное и правильное ведение журналов позволит не только обеспечить соблюдение положений санитарных норм и правил, но и надлежащим образом организовать внутренний контроль безопасности производимой готовой продукции. ■