Бланк учёта замены фритюрного масла (жира)

Организация: _____ Адрес объекта: _____

Ответственное лицо (приказ № ___ от _____): _____ Начат: _____ Окончен: _____

№ п/п	Дата и время замены	Фритюрное оборудование	Вид заменённого жира	Причина замены (результат органолептической оценки)	Утилизировано, кг (л)	Залито нового жира, кг (л), вид	Должность, Ф. И. О. ответственного должностного лица	Подпись

Бланк учёта замены фритюрного масла (жира) — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

№ п/п	Дата и время замены	Фритюрное оборудование	Вид заменённого жира	Причина замены (результат органолептической оценки)	Утилизировано, кг (л)	Залито нового жира, кг (л), вид	Должность, Ф. И. О. ответственного должностного лица	Подпись
1	02.10.2026 22:10	Фритюрница № 1	Масло подсолнечное рафинированное	Значительное потемнение, горький привкус, резкий запах	4,0 кг	4,0 кг, масло подсолнечное (новая партия)	Су-шеф Петров А. В.	Петров
2	04.10.2026 09:30	Фритюрница № 2	Фритюрный жир (пальмовый)	Обильная пена и дым при обычной температуре жарки	6,0 кг	6,0 кг, фритюрный жир	Су-шеф Петров А. В.	Петров
3	06.10.2026 22:30	Фритюрница № 1	Масло подсолнечное рафинированное	Плановая замена по программе производственного контроля, органолептика удовлетворительная	4,0 кг	4,0 кг, масло подсолнечное	Шеф-повар Иванов С. Н.	Иванов

Информация о замене фритюрных жиров фиксируется ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и хранится не менее трёх месяцев (п. 44 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

- Одна строка — одна полная замена жира в одной единице оборудования.
- Запись делает ответственное должностное лицо, назначенное приказом, а не любой сотрудник смены.
- Ежедневный контроль качества жира (до и после жарки) ведут в журнале учёта использования фритюрных жиров — этот бланк его не заменяет.
- Отработанный жир собирают в закрытую ёмкость и сдают организации, принимающей отработанные масла; в канализацию не сливают.