

Журнал учёта использования фритюрных жиров

Организация: _____

Адрес объекта: _____

Ответственное лицо (приказ № _____ от _____):

Начат: _____ Окончен: _____

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: переходящий остаток, кг	Использование оставшегося жира: утилизированный жир, кг	Должность, Ф. И. О. контролёра

Журнал учёта использования фритюрных жиров — ОБРАЗЕЦ 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: переходящий остаток, кг	Использование оставшегося жира: утилизированный жир, кг	Должность, Ф. И. О. контролёра
01.10.2026 10:00	Масло подсолнечное рафинированное для фритюра	Свойственные цвет, запах, вкус	Фритюрница № 1	Картофель фри	22:30	Слегка потемнело, запах и вкус без изменений	3,5	—	Су-шеф Петров А. В.
02.10.2026 10:00	Масло подсолнечное (остаток от 01.10)	Свойственные, допущено	Фритюрница № 1	Картофель фри, наггетсы	22:00	Значительное потемнение, горький привкус, резкий запах	—	4,0 (замена 02.10 в 22:10)	Су-шеф Петров А. В.
03.10.2026 10:00	Масло подсолнечное, новая партия	Свойственные цвет, запах, вкус	Фритюрница № 1	Картофель фри	22:30	Без изменений	4,0	—	Повар Смирнова О. В.

Замену жира фиксирует ответственное должностное лицо; записи хранят не менее трёх месяцев (п. 44 СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Признаки для замены по п. 7.3 МР 2.3.6.0233-21: резкий неприятный запах, горький привкус, вызывающий першение, значительное потемнение.

- Фритюрные жиры подлежат ежедневному контролю (п. 44 СанПиН 2.3/2.4.4282-26): качество проверяют до начала и по окончании жарки — по вкусу, запаху и цвету.
- Остаток можно использовать дальше вместе с новой порцией жира, только если его органолептика хорошая.
- При признаках порчи жир заменяют, а в журнале отмечают объём утилизированного жира и время замены.
- Для жарки во фритюре рекомендуется оборудование, не требующее постоянного доливания жира (п. 7.3 МР 2.3.6.0233-21).