

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

Организация: _____

Адрес объекта: _____

Ответственное лицо (приказ № ____ от ____): _____

Месяц, год: _____

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Норма, °C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Подпись ответственного лица																																	

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Норма, °C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Горячий цех	Холодильный шкаф № 1	+2...+6	+4	+3	+4	+4	+5	+4	+9*	+4	+3	+4																					
Горячий цех	Морозильный ларь № 1	-18 и ниже	-19	-20	-19	-19	-18	-20	-19	-19	-20	-19																					
Холодный цех	Холодильный стол	+2...+6	+3	+4	+4	+5	+4	+3	+4	+4	+4	+3																					
Бар	Холодильник для молока	+2...+6	+5	+4	+4	+4	+5	+5	+4	+4	+5	+4																					
Подпись ответственного лица			П.	П.	И.	И.	П.	П.	П.	И.	И.	П.																					

* 7-го числа в шкафу № 1 было +9 °C (дверь не закрылась после приёмки). Продукцию переложили в исправный шкаф, оценили и решили её судьбу, через час повторный замер показал +5 °C. Отклонение и принятые меры записывают отдельной строкой или в журнал корректирующих действий. Нормы — по маркировке изготовителя продукции.

- Температуру регистрируют ежедневно по каждой единице холодильного оборудования (п. 35 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
- Показания снимают по термометру, который находится внутри камеры, а не по табло на двери.
- Лист ведут на месяц: одна строка — одна единица оборудования, столбцы — дни месяца.
- Отклонение от нормы — не повод «подправить» цифру: запишите фактическое значение и что сделали с продукцией.