

# Журнал учета использования фритюрных жиров

---

(организация)

начат: « » 20 г.

окончен: « » 20 г.



Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5



Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки 6	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки 7	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица 10
		переходящий остаток, кг. 8	утилизированный жир, кг. 9	

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10





Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5





Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5







Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5



Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5



Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5



Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10



Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5



Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5



Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10



Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10

Вид фритюрного жира	Дата, час начала использования Фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5



Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Количество оставшегося жира		Должность, ФИО ответственного лица
		переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
6	7	8	9	10