ЖУРНАЛ

БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Начат «17» 07.2023

Окончен «____»_____

г. Казань

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: медицинский работник, работник пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения, по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порции блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Порядок проведения бракеража готовых блюд и ведения журнала

1.Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, заверен печатью и подписью руководителя учреждения.

2.Бракераж готовых блюд проводится ежедневно по партиям по следующей схеме:

- дата и час изготовления блюда (графа 1 и 2);
- время снятия бракеража (графа 3);
- наименования блюда, кулинарного изделия (графа 4);
- результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия (графа 5);
- Время разрешение к реализации каждого блюда, кулинарного изделия (графа 6);
- подпись членов членов бракеражной комиссии, в составе не менее 3 человек: медицинский работник, работник пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения (графа 7);
- указываются факты запрещения к реализации готовой продукции (графа 8).

3.Выполнение требований по бракеражу пищи:

- бракераж готовых блюд проводится органолептическим методом;
- пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища;
- отмечаются результаты дегустации каждого блюда, обращается внимание на внешний вид, цвет, вкус, консистенцию, жесткость, сочность;
- состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителем учреждения, документ находится у заведующей производства;
- ведется учет качества приготовления блюд за неделю с рассмотрением допустимых ошибок.

4.Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

Ответственный за ведение журнала старшая медсестра Глухова О.В

Изготовления блюда		Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Время разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Пр
Дата	Час							
27.11.	23г.		Каша манная молочная с маслом	200/5	Отлично	Разрешено		
Завтрак			Чай с сахаром	180/5	Отл.			
	7^30	8^00	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	Отл.			
II-завтрак		10^00	Фруктовый сок	125	Отлично	Разрешено		
Обед			Салат из св. капусты с яблоками	50	Отлично Отл.	Разрешено		
	11^20	11^30	Рассольник „Ленинградский" с курицей, со сметаной	200/5/5	Отл.			
			Тефтели из говядины с соусом томатным	70/40	Отл Отл			
			Макароны отвар.	130	Отл			
			Компот из сухофрукт.	180	Отл			
			Хлеб „сельский"	37,5	Отл			
Полдник			Печенье	20	Отл	Разрешено		
			Кагор	120	Отл			
	14^20	14^30	Гарнир курицей	40/120	Отл			
			Чай фруктовый	180/7	Отл			
			Хлеб пшеничный	23	Отл			

пись членов акеражной комиссии	Прим	Дата приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Время разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание
		11.23.	завтрак 9.00 9.00	Каша „Дружба" молочная с маслом	200/5	Отлично	Разрешено		
				Какао с молоком	180	Отл.			
				Бутерброд с маслом, сыром	30/3/7	Отл.			
			завтрак 10	Фрукт свежий	100	Отлично	Разрешено		
			Обед 11.20 11.50	Салат из свеклы	50	Отлично	Разрешено		
				Суп с клецками, с мясными фрикад.	200/15	Отл.			
				Биточки рыб. из рыбы	70	Отл			
				Пюре картофельное	130	Отл			
				Кисель	180	Отл			
				Хлеб „семейный"	57,5	Отл			
			Полдник 14.00 14.30	Пряник	40	Отлично	Разрешено		
				Молоко молочное	120	Отл			
				Салат из моркови	50	Отл			
				Запеканка из творога с рисом, со сгущ. мол.	150/20	Отл			
				Чай с сахаром и лимон.	180/5/5	Отл			
				Хлеб пшеничный	23	Отл			

Изготовления блюда		Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Время разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии
Дата	Час						
	29.11.23		Каша геркулесовая				
3-й завтрак			молочная с маслом	200/5	Отлично	Разрешено	
	7⁵⁰	8⁰⁰	Чай с молоком, сахар.	180/5	Отл		
			Бутерброд с маслом				
			сливочным	30/5	Отл		
II-завтрак		10⁰⁰	Фруктовый сок	125	Отлично	Разрешено	
	Обед		Салат витаминный	50	Отлично	Разрешено	
			Свекольник с мясом				
			пришедалонами со смет.	200/6	Отл.		
			Гуляш из курицы	45/45	Отл		
			Каша гречневая вяз.	130/3	Отл		
			Компот из урюка	180	Отл		
			Хлеб, сельский "	37,5	Отл		
Полдник			Ряженка	120	Отлично	Разрешено	
			Булочка домашняя	50	Отл		
			Голубцы ленивые	150	Отл		
			Чай с сахаром	180/5	Отл		
			Хлеб пшеничный	23	Отл		

ись членов керажной миссии	Приме	Изготовления блюда Дата	Час	Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Время разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание
		30.11.23			Каша пшенная молочная с маслом	200/5	Отлично	Разрешено		
		Завтрак	750	800	Напиток кофейный с молоком	180	Отл			
					Бутерброд с маслом, с сыром	30/5/7	Отл.			
		Второй завтрак	10⁰⁰		Фрукт свежий	100	Отлично	Разрешено		
		Обед	11⁰⁰	11³⁰	Огурец соленый	50	Отлично	Разрешено		
					Щи со св. капустой, на м/б, со сметан.	200/5	Отл.			
					Жаркое по-домашнему из отварной говяд.	180	Отл.			
					Напиток из сухофруктов	180	Отл.			
					Хлеб „сельский"	935				
		Полдник	14⁰⁰	14⁴⁰	Вареники	20	Отлично	Разрешено		
					Кисель	120	Отл.			
					Салат из моркови с яблоками	50	Отл.			
					Суфле из творога с молоком сгущ.	150/20	Отл.			
					Напиток из шиповника	180/5	Отл			
					Хлеб пшеничный	23	Отл			

Изготовления блюда		Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Время разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии
Дата	Час						
1.12.23г.			Каша пшенная молочная с маслом	200/5	Отлично	Разрешено	
Завтрак			Какао с молоком	180	Отл.		
	7.50	8.00	Бутерброд с маслом	30/3/7	Отл.		
II завтрак		10.00	Фрукт свежий	100	Отлично	Разрешено	
Обед			Салат из св. капусты	50	Отлично	Разрешено	
	11.20	11.30	Суп вермишелевый с мясными фрикадельк	200/15	Отл.		
			Плов из курицы	160	Отл.		
			Компот из св. яблок	180	Отл.		
			Хлеб „сельский"	37,5	Отл.		
Полдник			Пудинг	120	Отлично	Разрешено	
			Яичное	20	Отл.		
	14.10	14.30	Омлет	140	Отл.		
			Чай с сахаром	180	Отл.		
			Хлеб пшеничный	23	Отл.		

Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание

Изготовления блюда		Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Время разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии
Дата	Час						
5.12.23.			Каша пшённая молочная с маслом	200/5	Отлично	Разрешено	
Завтрак	7⁵⁰	8⁰⁰	Кофейный напиток с молоком	180	Отл.		
			Бутерброд с маслом сливочным	30/5	Отл.		
II завтрак		10⁰⁰	Фруктовый сок	125	Отлично	Разрешено	
Обед			Салат из свежих и морковки	50			
			Рассольник ленинградский с курицей со сметаной	200/15/5			
			Блинчики рубленые из рыбы	70			
			Пюре картофельное	130			
			Кисель	180			
			Хлеб „Сельский"	37,5			
Полдник			Кратор	10			
			Молоко питьевое	120			
			Салат из моркови с яблоками.	50			
			Запек. творожная со суш. мол.	150/20			
			Чай с сахаром и лимоном	180/5			
			Хлеб пшеничный	23			