

ЖУРНАЛ
БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

МАДОУ «Детский сад № 185-2»

г. Казань

Начат «01» августа 2023
Окончен « »

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводят бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель 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);
 - время снятия бракеража (графа 2);
 - наименования блюда, кулинарного изделия (графа 3);
 - результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия (графа 4);
 - разрешение к реализации (время) по срокам (графа 5);
 - подпись членов бракеражной комиссии, в составе не менее 3 человек: медицинский работник, работник пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения (графа 6);
 - указываются факты запрещения к реализации готовой продукции (графа 7).
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 производством;
 - 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 _____

Директор *В.В. В.*

1 и час торис блода	Время счета бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
15:10	14:51	Каша овсяная, рис с картофель	отлично	8 10	Челыш - 200/5 ЖБ	180/5- 30/5	
		Чай с лимоном, сахаром	отлично	10/1	ЖБ		
		Пюре картофельное	отлично				
9:00		Сыр	отлично	9 15	Челыш - 125/0 ЖБ		
14:00		Салат овощной	отлично	10/1	ЖБ	50/0	
		Каша овсяная с рисом, грибами	отлично			200/15/10	
		Сметана	отлично			45/45	
		Чай с лимоном, сахаром	отлично	14:20	Челыш - 130/0 ЖБ	180/0	
		Нашинкованная капуста	отлично	10/1	ЖБ	37,5	
15:00		Булочки, вареники	отлично			50/0	
		Пюре картофельное	отлично	15:15	Челыш - 120/0 ЖБ	160/0	
		Чай с лимоном, сахаром	отлично	10/1	ЖБ	180/0	
		Рис с овощами	отлично			21,0	