

ЖУРНАЛ

БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Начат « 01 » мая 2022

Окончен « »

г. Казань

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракерская комиссия в составе не менее 3 человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения, по организационным показателям (пробу снимает 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, блюда к выдаче не допускаются до устранения выявленных недостатков.

Порядок проведения бракеража готовых блюд и ведения журнала

1. Журнал должен быть пронумерован, 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);
 - наименование блюда, кулинарного изделия (графа 4);
 - результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия (графа 5);
 - разрешение к реализации (время) по срокам (графа 6);
 - подпись членов бракерской 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 pripravляется пища;
 - отмечаются результаты дегустации каждого блюда, обращается внимание на внешний вид, цвет, вкус, консистенцию, жесткость, сочность;
 - состав бракерской комиссии утверждается приказом руководителя 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 Толстикова И.И. / Майгурова Д.П.

