

ЖУРНАЛ

БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Начат « 01 » мая 2022

Окончен « »

г. Казань

№	Время съезда бригады	Наименование блока, культурного изделия	Результаты организационной работы и степени готовности блока, культурного изделия	Время разрешения к реализации блока, культурного изделия	Подпись члена бригады	Примечание
		Время съезда бригады	Время съезда бригады	Время съезда бригады	Время съезда бригады	Время съезда бригады
	Час	Час	Час	Час	Час	Час
15	15 ⁰⁰	Иванов Иван	Иванов Иван	Иванов Иван	Иванов Иван	Иванов Иван
8	8 ¹⁰	Петров Петр	Петров Петр	Петров Петр	Петров Петр	Петров Петр
9	9 ⁰⁰	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор
10	10 ⁰⁰	Климов Климов	Климов Климов	Климов Климов	Климов Климов	Климов Климов
11	11 ⁰⁰	Васильев Василий	Васильев Василий	Васильев Василий	Васильев Василий	Васильев Василий
12	12 ⁰⁰	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов
13	13 ⁰⁰	Попов Попов	Попов Попов	Попов Попов	Попов Попов	Попов Попов
14	14 ⁰⁰	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев
15	15 ⁰⁰	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов
16	16 ⁰⁰	Соколов Соколов	Соколов Соколов	Соколов Соколов	Соколов Соколов	Соколов Соколов
17	17 ⁰⁰	Борисов Борисов	Борисов Борисов	Борисов Борисов	Борисов Борисов	Борисов Борисов
18	18 ⁰⁰	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов
19	19 ⁰⁰	Иванов Иван	Иванов Иван	Иванов Иван	Иванов Иван	Иванов Иван
20	20 ⁰⁰	Петров Петр	Петров Петр	Петров Петр	Петров Петр	Петров Петр
21	21 ⁰⁰	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор	Сидоров Сидор
22	22 ⁰⁰	Климов Климов	Климов Климов	Климов Климов	Климов Климов	Климов Климов
23	23 ⁰⁰	Васильев Василий	Васильев Василий	Васильев Василий	Васильев Василий	Васильев Василий
24	24 ⁰⁰	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов	Смирнов Смирнов
25	25 ⁰⁰	Попов Попов	Попов Попов	Попов Попов	Попов Попов	Попов Попов
26	26 ⁰⁰	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев	Лебедев Лебедев
27	27 ⁰⁰	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов	Кузнецов Кузнецов
28	28 ⁰⁰	Соколов Соколов	Соколов Соколов	Соколов Соколов	Соколов Соколов	Соколов Соколов
29	29 ⁰⁰	Борисов Борисов	Борисов Борисов	Борисов Борисов	Борисов Борисов	Борисов Борисов
30	30 ⁰⁰	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов	Михайлов Михайлов

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 бракерской регистрации фиксируется в «Журнале бракерской готовой кулинарной продукции». Вес порции блюда 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.

