

Приложение № 4
к СанПиН 2.3.12.4. 3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Начат « 4 » мая _____ 20 13 г.

Окончен « _____ » _____ 20 _____ г.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8
11.12.23		Завтрак				2	7
7 ⁴⁰	7 ⁴⁰	1. Суп вермишевый молочный	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	116	189
		2. Каша с молоком	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	190	189
		3. Булка с маком	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	23/9	37/9
11 ⁴⁰	10 ⁴⁰	3. Каниток из шиповника	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	180	200
	11 ⁴⁰	Обед					
		Салат из моркови	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	45	60
		1. Суп овсяный со сметаной	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	170/7	200/11
		2. Отварная гречка	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	120	150
		3. Тертые мясо	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	47	65
		Соус томатный	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	25	25
		Хлеб	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	31	49
14 ⁴⁰	14 ⁴⁰	3. Компот из сухофруктов	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	180	200
		Полдник					
		1. Сырники из творога	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	70	113
		2. Чай с лимоном	Вкус, цвет, запах соответствуют требованиям стандарта	к реализации	И.И. Иванов	180/2	200/3

Дата и час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*	
1	2	3	4	5	6	7	8	
11.12.15 7:40	7:40	Завтрак						
		1. Каши манная малосольная	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	143	210	
		3. Картофельный пирожок с молоком	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	171	210	
		Булочка с маслом	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	28/9	44/19	
11:40	10:00 11:40	З. Снежок		Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	115	170
		Обед						
14:40	14:40	1. Суп картофельный со сметаной	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	170/6	200/12	
		2. Суп картофельный	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	120	150	
		3. Комбиста куриная	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	51	72	
		3. Колбаса из свинины	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	180	200	
		Хлеб	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	38	58	
14:40	14:40	Полдник						
		1. Родное етими	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	76	105	
		Салат из свеклы отварной	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	42	66	
		Булочка	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	28	33	
		3. Чай с лимоном	Вкус, цвет, запах - соответствует требованиям санитарии	К реализации разрешается	Подп. [подпись]	180/3	200/3	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд		Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8	9
13.11.23		Завтрак						
7 ⁰⁰	7 ⁴⁰	1. Каша молочная пшеница	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	135	188	
		2. Каша с маком	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	162	188	
		Булочки с маслом	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	27/8	36/8	
11 ⁰⁰	11 ⁴⁰	Обед						
		Колбасный суп с сосисками	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	19	20	
		1. Суп гороховый с ушками	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	170/15	200/20	
		2. Биточки из говядины	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	54	67	
		3. Отварной рис	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	120	150	
		4. Макароны с соусом	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	25	25	
		5. Картофель из кастрюли	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	180	200	
		Мед	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	36	44	
14 ⁰⁰	14 ⁴⁰	Полдник						
		1. Вторичный пудинг с вареной сгущенкой и молоком	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	91/8	111/7	
		2. Чай с молоком	Вкус, цвет, запах и консистенция хорошие	к реализации	Иванов И.И. Петров П.П.	180/12	200/12	