

ООО «ВЕКТОР»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

*индивидуальное (фирменное) предприятие
своя продукция производится в соответствии с требованиями
Федерального закона от 12.06.2002 № 52-ФЗ «О безопасности
продукции питания» (полное наименование учреждения)
Фед. П. у. н. с. «Медицинская академия им. И. В. Пирогова»
(месторасположение учреждения, фактический адрес)*

НАЧАТ	« 13 » 12	20 12 г.
-------	-----------	----------

ОКОНЧЕН	« 14 » 12	20 12 г.
Лицо ответственное за заполнение журнала	<i>выполняет по поручению Портиниста Г. Н. Д.</i>	
Контроль за заполнением журнала		

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	Примечание
13.08.2022	9.05.	Мясное ассорти - повар	повар	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	100	
9.00		Шамп. мур. сев.	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	40	
		Мор. камей. с овощами	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	100	
		Витам. салат	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	100	
		Омлет с вет. с. повар	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	100	
	12.00	Резерв с вет. с. повар	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	150/150	
		Мяс. с в. камей. сев. повар	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	130	
		Дес.	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	130/50	
		Стомат. десерт	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	100	
		Суп. салат	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	40	
		Мясное с вет. с. повар	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	40	
		Мяс. камей. сев. повар	попр.	попр. 10.08.22	попр. 10.08.22	50	

[illegible]

				пор. манатар с маслосыр. пор.	разр. пор. ич	500/100	
				ватном поджарен. по росе	разр. пор. ич	30	
12.00.				Ватник с расст. масде. по росе	разр. пор. ич	500/100	

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
		Ухи из св. карася со сметан. пор.	пор.		разр. пор. ич	500/100	
		Дух из свинины	по росе		разр. пор. ич	450/100	
		Скотина жареная	по росе		разр. пор. ич	450/100	
		Паштет из гус. с маслосыр. пор.	по росе		разр. пор. ич	1000	
		Др. рнс-массаж.	по росе		разр. пор. ич	40/30	
		Ватник поджар.	по росе		разр. пор. ич	40/30	
		Беренес	по росе		разр. пор. ич	35	
	15.15	Чеснок	по росе		разр. пор. ич	100	
		Апельсин	по р.		разр. пор. ич	100	
		Чортс маслосыр.	по р.		разр. пор. ич	150	
12.02		Затеканка из гус. с маслосыр. пор.	по р.		разр. пор. ич	150/100	
9.03	9.05	Чортс с маслосыр. пор.	по р.		разр. пор. ич	150/100	
9.00		Ватник с маслосыр. пор.	по р.		разр. пор. ич	150/100	
		Ватник поджар.	по росе		разр. пор. ич	30	

[illegible]

блюда	бракеража	органолептической оценки качества готовых блюд	реализации блюда, кулинарного изделия	членов бракеражной комиссии	результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Число и ст. отбор. пор.	Масса порции	2000		
		от 1-го и 2-го сортов	Средняя масса порции	30/40		
	15.15	Средняя масса с супом	200 г.	2000		
		Известны	200 г.	2000		
13.05		Средняя масса порции	200 г.	2000		
20.05	9.05	Средняя масса порции	200 г.	2000		
9.00		Средняя масса порции	200 г.	2000		
		Средняя масса порции	200 г.	2000		
		Средняя масса порции	200 г.	2000		
		Средняя масса порции	200 г.	2000		
		Средняя масса порции	200 г.	2000		
	17.00	Средняя масса порции	200 г.	2000		
		Средняя масса порции	200 г.	2000		
		Средняя масса порции	200 г.	2000		
		Средняя масса порции	200 г.	2000		

[illegible]