

Бракеражный журнал

***Рекомендация по ведению журнала в
столовых военного питания***

**Журнал содержит следующие графы (графы для заполнения
рекомендованы приложением СП 2.3.6.1079-01)**

Дата, время изготовления продукта	Наименова- ние про- дукции, блюда	Органолеп- тическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разреше- ние к реализа- ции (время)	Ответствен- ный испол- нитель (Ф.,И.,О., должность)	Ф.,И.,О. лица, проводившего бракераж	Приме- чание
1	2	3	4	5	6	7

Данная рекомендация разработана в соответствии с СП 2.3.6.1079 и на основании распоряжения № 44 от 07.07.14г. и №39 от 07.04.17г.

Требования к заполнению бракеражного журнала

1. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает органолептическую оценку качества блюд и готовых кулинарных изделий.

Органолептическую оценку качества блюд определяют на месте приготовления в присутствии готовившего их повара (пекаря-кондитера).

2. Бракеражу подлежат все блюда указанные в раскладке продуктов и изготавливаемые в столовой по мере их готовности.

3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит зав. производством (старший повар) или ответственное лицо.

Органолептическая оценка дается каждому блюду индивидуально.

4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал с обязательным указанием времени изготовления продукта и времени проведения бракеража до начала ее реализации.

5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен подписью.

Хранится бракеражный журнал у заведующего производством или ответственного лица.

6. Продукция, которая поступает на производство от поставщика (Производителя), **полностью готовая к употреблению**: консервы овощные (огурцы, томаты, соления), консервы мясные и рыбные, гастрономические продукты (сыр сычужный, колбаса п/к, ветчина, сало-шпик), и т.д., которая в дальнейшем подвергается дополнительной технологической обработке или нарезке подлежит бракеражной оценке и записывается в бракеражный журнал.

7. Продукция, которая поступает на производство от поставщика (Производителя), **полностью готовая к употреблению**, если она в дальнейшем не подвергается дополнительной технологической обработке или нарезке, бракеражу не подлежит и результаты оценки в бракеражный журнал **не записываются**.

Так же не подвергается бракеражу зелень(укроп, петрушка, лук-перо), чеснок и лук (за овощи) выкладываемые в салат бар (линию раздачи).

Оценка качества данной продукции производится зав. производством (ответственным лицом) в процессе подготовки к выдаче с линии раздачи.

8. Штучная продукция выдаваемая в индивидуальной герметичной упаковке (масло коровье, сыр плавленый, сок порционный, кефир, йогурт, снежок, кекс, булочка, карамель, конфеты шоколадные, фрукты целые)- бракеражу не подлежат.

Данная продукция подвергается проверке выборочно, в процессе подготовки к выдаче с линии раздачи , в случаи возникновения подозрений на ее качество.

9.Перец, соль, горчица(поступающая в готовом виде), уксус, масло растительное выставляемые в обеденный зал, подлежат оценке в процессе подготовки к реализации, но результаты оценки в бракеражный журнал не записываются.

10.Поливитаминовые препараты(«Гексавит», «Компливит» или его эквивалент), относятся к витаминосодержащим лекарственным препаратам, не являются продуктами питания и бракеражу не подлежат.

Моно-блюдо (мясо тушенное, мясо в соусе, азу, поджарка) оценивается одной оценкой и проставляется в бракеражный журнал одной строкой) Время разрешения к реализации указывается фактическое, когда дежурный по части дал разрешение на отпуск пищи (ропись в книге учёта контроля за качеством приготовления пищи ф.33).

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

На основании от этих показателей даются оценки изделиям (готовым блюдам) – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценки «доброкачественно», «недоброкачественно» - **не существует.**

- Оценка **«отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- Оценка **«хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета ,и др.).
- Оценка **«удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.
- Оценка **«неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Образец заполнения журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

12:00	Томаты свежие	отлично	12:30	Сидорова повар	Петрова	
12:00	Лук маринованный	отлично	12:30	Сидорова повар	Петрова	
11:40	Капуста свежая	хорошо	12:30	Сидорова повар	Петрова	
11:35	Суп картофельный с рыбой (консервы)	хорошо	12:30	Молчанова повар	Петрова	
11:35	Борщ с капустой и мясом (говядина)	хорошо	12:30	Молчанова повар	Петрова	
11:30	Гуляш из свинины	хорошо	12:30	Козлова повар	Петрова	
11:30	Говядина запечённая в соусе	хорошо	12:30	Козлова повар	Петрова	
11:30	Котлеты из говядины	хорошо	12:30	Козлова повар	Петрова	
11:30	Соус томатный	хорошо	12:30	Козлова повар	Петрова	