

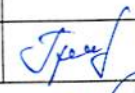
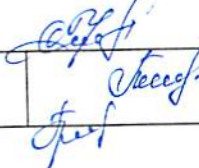
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2 с. Краснополье Углегорского городского округа
Сахалинской области, 694905, Сахалинская область, Углегорский район, с. Краснополье, ул. Новая, дом 2
тел. /факс 8(42432)- 35-2-99, krdetsad@yandex.ru

Журнал бракеража готовой продукции

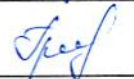
Начат: 01.11 2023

Окончен: _____ 20__

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 01.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	Каша геркулесовая	Внешний вид: хлопья «Геркулес» частично разварены, не разделяются между собой Консистенция: вязкая Цвет: кремовый Вкус: свойственный крупе и молоку, без постороннего привкуса Запах: продуктов входящих в состав блюда	допуск		175	
		чай с молоком	Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю	допуск		180	
		бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.	допуск		45	
2й Завтрак							
9:50	9:55	апельсины	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		100	
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Суп картофельный с клецками	Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп Запах: продуктов, входящих в суп	допуск		200	
		рис отварной	Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо			150	

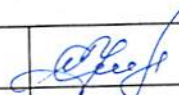
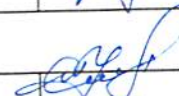
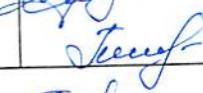
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 01.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			набухшие, легко разделяются Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: от белого до кремового Вкус: отварного риса с маслом Запах: отварного риса с маслом	допуск			
		печень по-строгановски	Консистенция печени и овощей мягкая, сохранена форма нарезки. Вкус и запах свойственные отварной печени, овощам и сметане.	допуск		80	
		салат из белокочанной капусты с зеленым горошком	Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам Консистенция: слегка плотная Вкус: характерный для входящих в состав продуктов, без посторонних привкусов Запах: характерный для входящих в состав продуктов, без посторонних запахов	допуск		40	
		компот из изюма	Внешний вид – плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения; Цвет – от темно-желтого до светло- коричневого; Вкус, запах – вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропо плодов; Консистенция – жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропо соблюдено.	допуск		180	
Полдник							
15:00	15:05	Соки овощные, фруктовые и ягодные	Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует соку Вкус: соответствует соку Запах: соответствует соку	допуск		180	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	
		конфеты в ассортимнте	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		20	

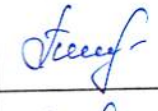
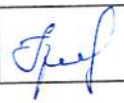
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 01.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	салат из свеклы с сыром	Внешний вид: свекла нарезана соломкой, салат уложен горкой, посыпан сыром, натертым на крупной терке Консистенция: свеклы - мягкая, сочная; сыра - плотная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле и сыру Запах: свеклы в сочетании с сыром и растительным маслом	допуск		50	
		макаронник с мясом	Внешний вид – сваренные до готовности макаронные изделия перемешаны с обжаренным фаршем. Изделия сохраняют форму. Вкус – характерен для сваренных макаронных изделий, обжаренного мясного фарша, жареного лука, без постороннего привкуса. Запах – характерен для сваренных макаронных изделий, обжаренного мясного фарша, жареного лука, без постороннего запаха.	допуск		150	
		соус томатный	Внешний вид – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями пассерованных овощей. Цвет соуса — красновато-оранжевый. Вкус и запах – томата, пассерованных овощей, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.	допуск		20	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	

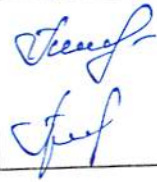
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 02.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 02.11.2023 Сад 3-7 года (новый садик)							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		каша молочная кукурузная	Внешний вид – кукурузная молочная каша является вязкой по способу варки и рецептуре. Она представляет собой густую массу. При t 60-70° С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет кукурузной каши –светло-желтый. Вкус – молочная кукурузная каша имеет вкус входящих в нее продуктов (кукурузной крупы, молока). Умеренно сладкая на вкус. Без постороннего привкуса. Запах –кукурузной крупы, молока. Без постороннего запаха.	допуск		175	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	яблоко	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск	  	100	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 02.11.2023 Сад 3-7 года (новый нПИН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		фруктовый напиток	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		180	
		суп гороховый с гренками	Горох сохранил форму зерна. Овощи не разваренные, форма соответствует нарезке. Консистенция овощей и гороха — мягкая. Гренки должны быть одинаковыми по размеру, хрустящими, белого цвета.	допуск		200	
		азу	Внешний вид: Куски мяса сохраняют свою форму. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Нарезка овощей — одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции. Поверхность без следов заветривания, термическая обработка равномерная, форма аккуратная, ровная. Цвет: мяса и овощей — от темно-красного до коричневатого, не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда. Цвет мяса на разрезе — сероватый. Консистенция: Мяса — мягкая корочка, мякоть сочная, упругая. Овощей — достаточно мягкая, упругая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и запах: соответствуют виду мяса, овощей, соуса, с ароматом специй, в меру соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.	допуск		150	
		салат из морской капусты	цвет и запах соответствует данному виду овощей, с привкусом растительного масла и репчатого лука	допуск		60	

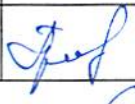
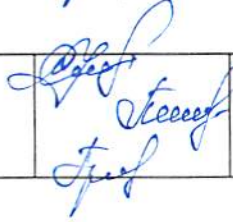
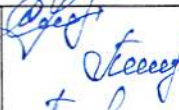
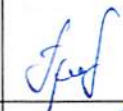
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 02.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	булка школьная	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		50	
		молоко кипяченое	Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный	допуск		180	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 02.11.2023 Сад 3-7 года (новый ИПИН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	чай с лимоном	Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону	допуск		180	
		картофельная котлета	Внешний вид: форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, поверхность без трещин, равномерно запечена Консистенция: мягкая, корочки - плотная Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - желтый Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю Запах: запеченного картофеля	допуск		130	
		соус сметанный	Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус	допуск		20	
		салат из зеленого горошка	Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью Консистенция: сочная, плотная Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки	допуск		60	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 03.11.2023 Сад 3-7 года (новый СПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.	допуск		45	
		Суп молочный с макаронными изделиями	Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло Консистенция: макаронных изделий - мягкая Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий Запах: продуктов, входящих в суп	допуск		175	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	Соки овощные, фруктовые и ягодные	Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует соку Вкус: соответствует соку Запах: соответствует соку	допуск	 	180	
Обед							
10:45	11:15	Компот консервированный	Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов Запах: типичный для вареных плодов	допуск		180	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Суп картофельный с мясными фрикадельками	Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи -	допуск		200	

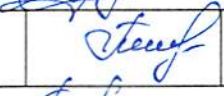
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 03.11.2023 Сад 3-7 года (новый СЧПИН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп	допуск			
		рагу с мясом	Внешний вид – тушеное блюдо, состоящее из крупно нарезанных продуктов: картофеля, моркови, капусты. Тушеные овощи сохраняют форму. Цвет – характерный для входящих ингредиентов Вкус – тушеных овощей и соуса. Умеренно соленый. Без постороннего привкуса. Запах – тушеных овощей и соуса. Без постороннего запаха.	допуск		150	
		Салат из свеклы с морковью	Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: моркови - мягкая, сочная, свеклы - мягкая, сочная Цвет: оранжево-красный Вкус: моркови, свеклы в сочетании с растительным маслом, солоноватый. Запах: моркови, свеклы в сочетании с растительным маслом.	допуск		50	
Полдник							
15:00	15:05	кисель фруктовый	Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло-сладкий, аромат вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.	допуск		180	
		оладьи с яблоками	Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	допуск		70	

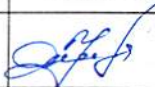
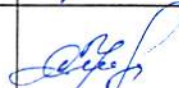
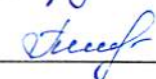
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 03.11.2023 Сад 3-7 года (новый С.нПин)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		чай с лимоном	Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону	допуск		180	
		плов с курицей	Внешний вид: мясо не подгорело, рис рассыпчатый Консистенция: мяса - мягкая, рис - мягкая Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светлого до темно-оранжевого Вкус: тушеного мяса, риса, овощей, умеренно соленый Запах: тушеного мяса птицы, риса и овощей	допуск		150	
		салат из зеленого горошка с соевым огурцом	внешний вид: салат уложен горкой, нарезка аккуратная; консистенция: зеленого горошка мягкая, лук хрустящий; вкус и аромат: соответствует входящим в их состав продуктам.	допуск		60	

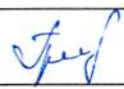
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 07.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
		каша молочная "дружба"	Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком	допуск		175	
2й Завтрак							
9:50	9:55	яблоко	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		100	
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		компот из изюма	Внешний вид – плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения; Цвет – от темно-желтого до светло-коричневого; Вкус, запах – вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов; Консистенция – жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.	допуск		180	
		Суп картофельный с макаронными изделиями	Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый	допуск		200	

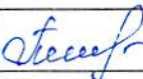
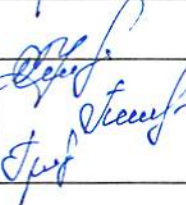
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 07.11.2023 Сад 3-7 года (новый ИПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп	допуск			
		Капуста тушеная	Консистенция: сочная, слабо хрустящая Цвет: светло-коричневый Вкус: кисло-сладкий Запах: тушеной капусты, овощей, пряностей	допуск		150	
		котлета мясная	Внешний вид – мясные котлеты округло-приплюснутой формы, обжарены до золотистой корочки. Вкус – ингредиентов, входящих в котлеты, без постороннего привкуса. Запах – ингредиентов, входящих в котлеты, без постороннего запаха.	допуск		80	
		салат зимний	Овощи мелко нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует данному виду овощей.	допуск		60	
Полдник							
15:00	15:05	молоко кипяченое	Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный	допуск	 	180	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	

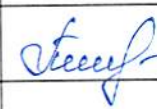
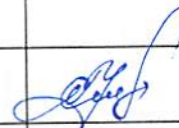
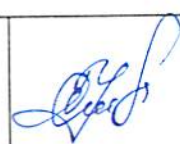
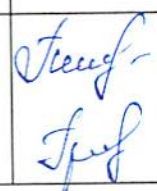
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 07.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	Сырники из творога	Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в блюдо	допуск		130	
		соус сметанный	Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус	допуск		20	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	

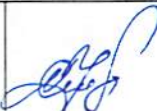
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 08.11.2023 Сад 3-7 года (новый нПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	каша молочная пшеничная	Внешний вид – пшеничная молочная каша является вязкой по способу варки и рецептуре. Она представляет собой густую массу. При t 60-70° С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет пшеничной каши — кремовый. Вкус – молочная пшеничная каша имеет вкус входящих в нее продуктов (пшеничной крупы, молока). Умеренно сладкая на вкус.. Без постороннего привкуса. Запах – пшеничной крупы, молока. Без постороннего запаха.	допуск		175	
		бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		какао на свежем молоке	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	Соки овощные, фруктовые и ягодные	Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует соку Вкус: соответствует соку Запах: соответствует соку	допуск		160	
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		суп из морской капусты	Внешний вид: на поверхности жидкой части блески жира и сметаны, зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет: жидкой части от малинового - красного до темно-красного, блесков жира – оранжевый, овощей – характерный для их вида. Консистенция: овощей – мягкая, соотношение жидкой и плотной части	допуск		200	

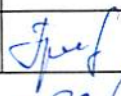
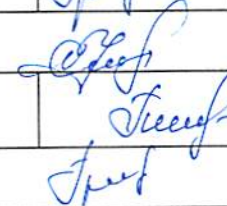
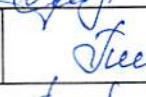
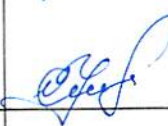
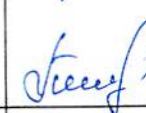
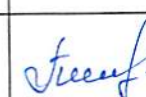
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 08.11.2023 Сад 3-7 года (новый нПИН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			соответствует. Запах: свойственный для вареных и припущенных овощей, без постороннего. Вкус: характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части – сладковатый.	допуск			
		компот из с/ф	Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные варенных плод.	допуск		180	
		рыба (филе) с овощами	Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку - гарнир Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание мякоти Цвет: филе рыбы - на разрезе белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами Запах: продуктов, входящих в блюдо	допуск		80	
		картофельное пюре	Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла.	допуск		150	
		салат из свеклы с чесноком	Внешний вид – вареная свекла натерта на крупную терку, чеснок измельчен на мелкой терке. Ингредиенты салата заправлены растительным маслом, перемешаны. Вкус-соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего привкуса. Запах— соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего запах.	допуск		40	
Полдник							
15:00	15:05	плюшка с сахаром	Внешний вид — Характерный данному блюда. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	допуск		80	
		молоко кипяченое	Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный	допуск		180	

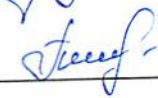
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 08.11.2023 Сад 3-7 года (новый ИПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		чай с лимоном	Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону	допуск		180	
		Макаронные изделия отварные с маслом	Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла	допуск		150	
		куры отварные	Консистенция мякоти курицы (или филе мяса птицы) нежная, сочная, не волокнистая Цвет: белый. Вкус и запах соответственные вареной курице.	допуск		80	
		салат из моркови с кукурузой	Внешний вид: кукуруза сохранила форму Консистенция: сочная, плотная Цвет: свойственный консервированной кукурузе Вкус: умеренно сладкий Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом	допуск		55	

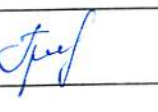
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 09.11.2023 Сад 3-7 года (новый СПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	каша молочная гречневая	Цвет: коричневый. Внешний вид: Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.	допуск		175	
		какао на свежем молоке	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао	допуск		180	
		бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
2й Завтрак							
9:50	9:55	конфеты в ассортименте	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск	 	20	
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		салат из морской капусты с яйцом	Овощи нарезаны соломкой, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует данному виду овощей	допуск		50	
		рис с овощами	Внешний вид – в порционной посуде горкой выложен рис с овощами. Зерна риса – набухшие, овощи сохраняют форму. Цвет – характерный для входящих ингредиентов. Вкус – сваренного риса, овощей. Умеренно соленый. Без постороннего привкуса. Запах – сваренного риса, овощей. Без постороннего запаха.	допуск		150	
		Бефстроганов из отварного мяса	Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса	допуск		80	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 09.11.2023 Сад 3-7 года (новый С.П.И.Н)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 09.11.2023 Сад 3-7 года (новый состав)							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			- однородная Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск			
		свекольник со сметаной	Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет - жидкой части - темно-малиновый, овощей свойственный. Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах - свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части - сладковатый.	допуск		200	
		компот из ягод	Внешний вид: отвар прозрачный с наличием ягод Цвет: красноватый Вкус: кисло-сладкий Запах: вареных ягод Консистенция: жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено	допуск		180	
Полдник							
15:00	15:05	кисель фруктовый	Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло-сладкий, аромат вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.	допуск	 	180	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	

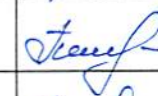
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 09.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	чай с лимоном	Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону	допуск		180	
		манные биточки	Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутые, котлеты - овально-приплюснутые с заостренным концом, равномерно запеченные, политы соусом или вареньем Консистенция: мягкая, однородная Цвет: корочки - золотистый или светло-коричневый, на разрезе - соответствует виду каши Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов	допуск		120	
		подлива сладкая	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		50	

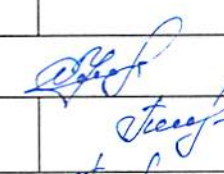
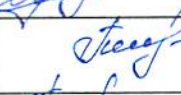
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 10.11.2023 Сад 3-7 года (новый анПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Капуста тушеная	Консистенция: сочная, слабо хрустящая Цвет: светло-коричневый Вкус: кисло-сладкий Запах: тушеной капусты, овощей, пряностей	допуск		150	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Компот консервированный	Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов Запах: типичный для вареных плодов	допуск		180	
		суп крестьянский	Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности — блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, аромат овощей.	допуск		200	
		икра кабачкова	консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.	допуск		50	
		суфле из курицы	Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов Консистенция: сочная, мягкая, нежная Цвет: кремово-желтый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск		70	

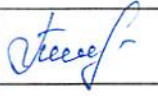
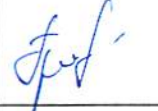
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 10.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	йогурт	Готовый продукт промышленного производства. Выдаётся в упаковке производителя.	допуск		140	
		булка школьная	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		50	
		подлива из сгущенного молока	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		60	
Ужин							
17:00	17:05						

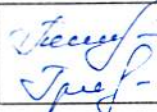
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 13.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		Кофейный напиток с молоком сгущенным	Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая Цвет: светло-коричневый Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и сгущенного молока Запах: аромат кофейного напитка и сгущенного молока	допуск		180	
		Макаронные изделия отварные с маслом	Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла	допуск		150	
2й Завтрак							
9:50	9:55	яблоко	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск	 	100	

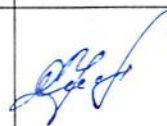
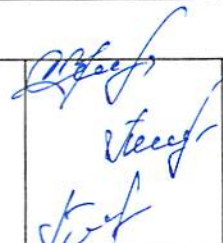
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 13.11.2023 Сад 3-7 года (новый нПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		компот из с/ф	Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные варенных плод.	допуск		180	
		Щи из свежей капусты со сметаной	Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в щи	допуск		200	
		картофельная запеканка с мясом	Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах свойственные картофелю с привкусом вареного мяса.	допуск		150	
		салат из свежих помидор	Внешний вид: нарезанные овощи перемешаны, заправлены маслом Вкус: соответствует входящим ингредиентам салата. Запах: соответствует входящим ингредиентам салата.	допуск		50	
		соус томатно-сметанный	Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-красный Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус	допуск		15	

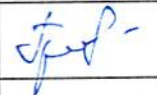
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 13.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	йогурт	Готовый продукт промышленного производства. Выдается в упаковке производителя.	допуск		140	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	
Ужин							
17:00	17:05	Пудинг из творога запеченный с изюмом или персиком	Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо	допуск		130	
		чай с молоком	Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю	допуск		180	
		соус сметанный	Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус	допуск		20	
		Печенье весовое	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		30	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 14.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		Омлет натуральный	Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см	допуск		130	
		салат из зеленого горошка	Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью Консистенция: сочная, плотная Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки	допуск		60	
		какао на свежем молоке	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	Компот консервированный	Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов Запах: типичный для вареных плодов	допуск		180	

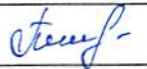
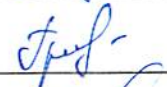
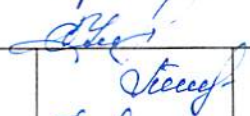
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 14.11.2023 Сад 3-7 года (новый нПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		фруктовый напиток	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		180	
		суп с сайры	Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый Запах: продуктов, входящих в суп	допуск		200	
		ленивые голубцы с мясом формовочные	Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная Цвет: светло-коричневый или оранжевый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск		70	
		соус томатно-сметанный	Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-красный Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус	допуск		15	
		огурец свежий порционный	Внешний вид - у свежих огурцов обрезано место прикрепления плодоножки и соцветия. Огурцы разрезаны вдоль пополам. Кожица огурцов - темно-зеленая, мякоть - светло-зеленого цвета. Консистенция - плотная. Вкус и запах - свежего огурца. Без постороннего привкуса.	допуска		50	

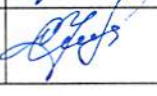
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 14.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	пирожки с картошкой	Внешний вид – жареные пирожки из дрожжевого теста продолговато-овальной формы с картофельным фаршем внутри. На поверхности пирожков – золотисто-коричневая корочка. Тесто – воздушное, с крупными порами. Фарш – светло-желтого цвета. Вкус – жареного дрожжевого теста, картофельного фарша. Без постороннего привкуса. Запах – жареного дрожжевого теста, картофельного фарша. Без постороннего запаха.	допуск	 	80	
		молоко кипяченое	Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный	допуск		180	
Ужин							
17:00	17:05	плов с курицей	Внешний вид: мясо не подгорело, рис рассыпчатый Консистенция: мяса - мягкая, рис - мягкая Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светлого до темно-оранжевого Вкус: тушеного мяса, риса, овощей, умеренно соленый Запах: тушеного мяса птицы, риса и овощей	допуск		150	
		помидоры свежие порционно	Внешний вид – помидоры свежие зачищены от плодоножки и опробковевшей части, нарезаны ломтиками. Нарезанные томаты выложены в порционную посуду. Вкус – характерный для спелых томатов, без постороннего привкуса. Запах – характерный для спелых томатов. Без постороннего запаха.	допуск		50	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 15.11.2023 Сад 3-7 года (новы СанПиН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	Каша геркулесовая	Внешний вид: хлопья «Геркулес» частично разварены, не разделяются между собой Консистенция: вязкая Цвет: кремовый Вкус: свойственный крупе и молоку, без постороннего привкуса Запах: продуктов входящих в состав блюда	допуск		175	
		бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	апельсины	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		100	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 15.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Салат овощной	Внешний вид: нарезанные овощи перемешаны, заправлены маслом Вкус: соответствует входящим ингредиентам салата. Запах: соответствует входящим ингредиентам салата.	допуск		50	
		Суп картофельный с клецками	Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп Запах: продуктов, входящих в суп	допуск		200	
		рис отварной	Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная Цвет: от белого до кремового Вкус: отварного риса с маслом Запах: отварного риса с маслом	допуск		150	
		печень по-строгановски	Консистенция печени и овощей мягкая, сохранена форма нарезки. Вкус и запах свойственные отварной печени, овощам и сметане.	допуск		80	
		компот из с/ф	Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные варенным плод.	допуск		180	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 15.11.2023 Сад 3-7 года (новый ИПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	макаронник с мясом	Внешний вид – сваренные до готовности макаронные изделия перемешаны с обжаренным фаршем. Изделия сохраняют форму. Вкус – характерен для сваренных макаронных изделий, обжаренного мясного фарша, жареного лука, без постороннего привкуса. Запах – характерен для сваренных макаронных изделий, обжаренного мясного фарша, жареного лука, без постороннего запаха.	допуск		150	
		соус томатный	Внешний вид – соус томатный с овощами имеет сметанообразную консистенцию с включениями пассерованных овощей. Цвет соуса — красновато-оранжевый. Вкус и запах – томата, пассерованных овощей, слегка сладковатый. Без постороннего привкуса и запаха.	допуск		20	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напитка характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	
		салат из свеклы с чесноком	Внешний вид – вареная свекла натерта на крупную терку, чеснок измельчен на мелкой терке. Ингредиенты салата заправлены растительным маслом, перемешаны. Вкус-соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего привкуса. Запах— соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего запаха.	допуск		40	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 15.11.2023 Сад 3-7 года (новый ПИН)

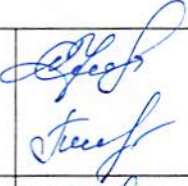
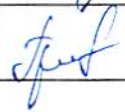
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	молоко кипяченое	Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный	допуск		180	
		оладьи с яблоками	Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	допуск	 	70	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	каша молочная кукурузная	Внешний вид – кукурузная молочная каша является вязкой по способу варки и рецептуре. Она представляет собой густую массу. При t 60-70° С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет кукурузной каши – светло-желтый. Вкус – молочная кукурузная каша имеет вкус входящих в нее продуктов (кукурузной крупы, молока). Умеренно сладкая на вкус. Без постороннего привкуса. Запах – кукурузной крупы, молока. Без постороннего запаха.	допуск		175	
		чай с молоком	Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю	допуск		180	
		булка школьная	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		50	
2й Завтрак							
9:50	9:55	банан	Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод	допуск	 	100	
							

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 16.11.2023 Сад 3-7 года (новый ПИН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		фруктовый напиток	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		180	
		суп гороховый с гренками	Горох сохранил форму зерна. Овощи не разваренные, форма соответствует нарезке. Консистенция овощей и гороха — мягкая. Гренки должны быть одинаковыми по размеру, хрустящими, белого цвета.	допуск		200	
		азу	Внешний вид: Куски мяса сохраняют свою форму. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Нарезка овощей — одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции. Поверхность без следов заветривания, термическая обработка равномерная, форма аккуратная, ровная. Цвет: мяса и овощей — от темно-красного до коричневатого, не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда. Цвет мяса на разрезе — сероватый. Консистенция: Мяса — мягкая корочка, мякоть сочная, упругая. Овощей — достаточно мягкая, упругая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и запах: соответствуют виду мяса, овощей, соуса, с ароматом специй, в меру соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.	допуск		150	
		сельдь с луком	Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь политая луком репчатым Консистенция: сельди - нежная. Цвет: приятный. Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным. Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.	допуск		60	

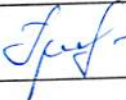
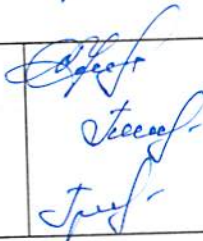
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 16.11.2023 Сад 3-7 года (новый анПиН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	кисель фруктовый	Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло-сладкий, аромат вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.	допуск		180	
		Печенье весовое	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		30	
Ужин							
17:00	17:05	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		чай с лимоном	Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону	допуск		180	
		вареники с картошкой с маслом	Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы сливочным маслом Консистенция: фарша - мягкая, теста - слегка плотная Цвет: светло-желтый или светло-кремовый Вкус: пресного теста и фарша Запах: пресного теста и фарша	допуск		150	
		конфеты в ассортимнте	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		20	
		огурец свежий порционный	Внешний вид – у свежих огурцов обрезано место прикрепления плодоножки и соцветия. Огурцы разрезаны вдоль пополам. Кожица огурцов – темно-зеленая, мякоть – светло- зеленого цвета. Консистенция — плотная. Вкус и запах – свежего огурца. Без постороннего привкуса.	допуск		50	

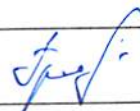
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 17.11.2023 Сад 3-7 года (новый ОПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	компот из ягод	Внешний вид: отвар прозрачный с наличием ягод Цвет: красноватый Вкус: кисло-сладкий Запах: вареных ягод Консистенция: жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено	допуск		180	
		булочка домашняя	Внешний вид: булочка овальной или круглой формы. Цвет: золотисто-румяный Вкус: свойственный данному виду начинки и теста Консистенция: пышная, пропеченная	допуск		70	
Ужин							
17:00	17:05	рыба, запеченная с картофелем по-руски	Внешний вид – рыба покрыта тонкой глянцевой корочкой. Вкус и запах – соответствует данному виду рыбы, гарнира и соуса. Цвет – светло-коричневый, на изломе от белого до серого. Консистенция – сочная, гарнир и рыба не пригоревшие и не присохшие.	допуск		150	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Салат из свеклы с морковью	Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным. Консистенция: моркови - мягкая, сочная, свеклы - мягкая, сочная Цвет: оранжево-красный Вкус: моркови, свеклы в сочетании с растительным маслом, солоноватый. Запах: моркови, свеклы в сочетании с растительным маслом.	допуск		50	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	

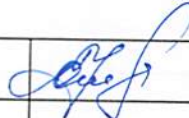
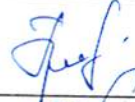
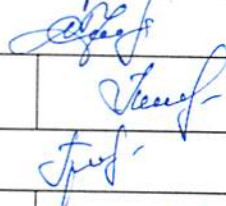
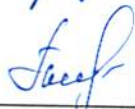
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 17.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 17.11.2023 Сад 3-7 Года (новый СанПиН)							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	каша молочная пшеничная	Внешний вид – пшеничная молочная каша является вязкой по способу варки и рецептуре. Она представляет собой густую массу. При t 60-70° С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет пшеничной каши — кремовый. Вкус – молочная пшеничная каша имеет вкус входящих в нее продуктов (пшеничной крупы, молока). Умеренно сладкая на вкус.. Без постороннего привкуса. Запах – пшеничной крупы, молока. Без постороннего запаха.	допуск		175	
		Кофейный напиток с молоком сгущенным	Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая Цвет: светло-коричневый Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и сгущенного молока Запах: аромат кофейного напитка и сгущенного молока	допуск		180	
		Печенье весовое	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		30	
2й Завтрак							
9:50	9:55	банан	Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод	допуск		100	
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
			Внешний вид: ровные ломтики хлеба				

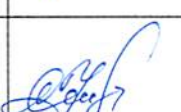
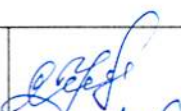
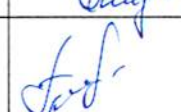
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 17.11.2023 Сад 3-7 года (новый ИПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла	допуск			
		шницель из свинины	Внешний вид: форма овально-приплюснутая с заостренным концом Консистенция: сочная, пышная, однородная Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск		70	
		соус томатно-сметанный	Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-красный Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус	допуск		15	
		компот из с/ф	Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах: свойственные варенным плод.	допуск		180	
		суп харчо	Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены. Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная. Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный. Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.	допуск		165	
		Салат овощной	Внешний вид: нарезанные овощи перемешаны, заправлены маслом Вкус: соответствует входящим ингредиентам салата. Запах: соответствует входящим ингредиентам салата.	допуск		50	

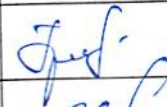
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 20.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		каша молочная рисовая	Внешний вид: зерна риса крупные, полностью разварились. Цвет: белый. Консистенция: вязкая, на тарелке расплывается. Вкус и запах: умеренно соленый, сладкий, с ярко выраженным вкусом и ароматом масла сливочного и молока.	допуск		175	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	апельсины	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		100	
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		салат из фасоли с луком	Внешний вид: фасоль сохранила форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленым луком и чесноком Консистенция: сочная, плотная Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированной фасоли, репчатого лука и чеснока Запах: консервированной фасоли, репчатого лука и чеснока	допуск		50	
		Суп картофельный с макаронными изделиями	Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей	допуск		200	

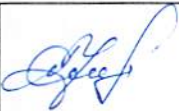
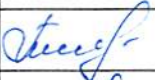
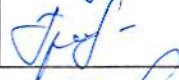
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 20.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп	допуска			
		Капуста тушеная	Консистенция: сочная, слабо хрустящая Цвет: светло-коричневый Вкус: кисло-сладкий Запах: тушеной капусты, овощей, пряностей	допуска		150	
		тефтели мясные	Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира	допуска		80	
		компот из ягод	Внешний вид: отвар прозрачный с наличием ягод Цвет: красноватый Вкус: кисло-сладкий Запах: вареных ягод Консистенция: жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено	допуска		180	
Полдник							
15:00	15:05	кисель фруктовый	Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло-сладкий, аромат вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.	допуска		180	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуска		70	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 20.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	Сырники из творога	Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в блюдо	допуск		130	
		соус сметанный	Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус	допуск		20	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
		Печенье весовое	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		30	

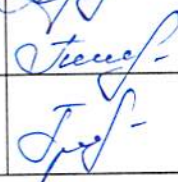
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 21.11.2023 Сад 3-7 года (новый СПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	какао на свежем молоке	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао	допуск		180	
		бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.	допуска		45	
		Каша молочная манная	Блюдо жидкой консистенции, белого цвета, с ароматом и привкусом молока и сливочного масла, в меру сладкое.	допуска		175	
2й Завтрак							
9:50	9:55	яблоко	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска	 	100	

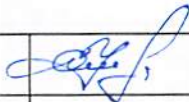
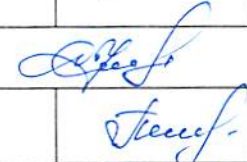
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 21.11.2023 Сад 3-7 года (новый анПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		салат из морской капусты с яйцом	Овощи нарезаны соломкой, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует данному виду овощей	допуск		50	
		Бефстроганов из отварного мяса	Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса - однородная Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск		80	
		свекольник со сметаной	Внешний вид - на поверхности жидкой части блески жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет - жидкой части - темно-малиновый, овощей свойственный. Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах - свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части - сладковатый.	допуск		200	
		гречка отварная	Внешний вид: Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.	допуск		150	
		компот из с/ф	Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные варенным плод.	допуск		180	

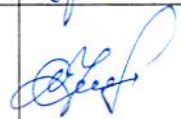
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 21.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	молоко кипяченое	Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный	допуск		180	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	
Ужин							
17:00	17:05	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		сельдь с зеленым горошком	Внешний вид — Сельдь, нарезанная кусочками. Заправлен растительным маслом Вкус и запах — соответствуют входящим ингредиентам, с ароматом маринованного лука, сельди, без постороннего запаха и привкуса.	допуск		50	
		Жаркое по-домашнему	Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки Консистенция: мяса - сочная, мягкая, овощей - мягкая Цвет: мяса- серый, свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск		150	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	

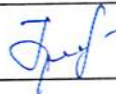
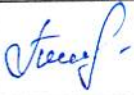
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 22.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.	допуск		45	
		какао на свежем молоке	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао	допуск		180	
		Каша геркулесовая	Внешний вид: хлопья «Геркулес» частично разварены, не разделяются между собой Консистенция: вязкая Цвет: кремовый Вкус: свойственный крупе и молоку, без постороннего привкуса Запах: продуктов входящих в состав блюда	допуск		175	
2й Завтрак							
9:50	9:55	яблоко	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск	 	100	

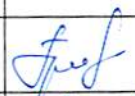
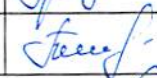
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 22.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	картофельное пюре	Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла.	допуска		150	
		Капуста тушеная	Консистенция: сочная, слабо хрустящая Цвет: светло-коричневый Вкус: кисло-сладкий Запах: тушеной капусты, овощей, пряностей	допуска		150	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Компот консервированный	Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов Запах: типичный для вареных плодов	допуска		180	
		суп крестьянский	Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности — блестки жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, аромат овощей.	допуска		200	
		икра кабачкова	консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.	допуска		50	
		куры отварные	Консистенция мякоти курицы (или филе мяса птицы) нежная, сочная, не волокнистая Цвет: белый. Вкус и запах соответственные вареной курице.	допуска		80	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 22.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 22.11.2025 год с 14:00 до 18:00							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	Батон со сгущенным молоком	Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона, намазанные молоком сгущенным. Консистенция: мягкая. Цвет: хлеба (батона) и молока сгущенного Вкус: молока сгущенного в сочетании со свежим хлебом (батон). Запах: молока сгущенного в сочетании со свежим хлебом (батон).	допуск	 	45	
		ряженка	Готовый продукт промышленного производства. Выдается в упаковке производителя.	допуск		140	
Ужин							
17:00	17:05	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Макаронные изделия отварные с маслом	Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла	допуск		150	
		оладьи печеночные	Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	допуск		70	
		соус томатно-сметанный	Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-красный Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус	допуск		15	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	

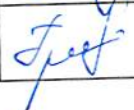
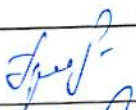
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 23.11.2023 Сад 3-7 года (новый ИПИН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	Каша пшенная молочная	Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. Консистенция: нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах: свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.	допуск		175	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
		бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
2й Завтрак							
9:50	9:55	конфеты в ассортименте	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск	 	20	

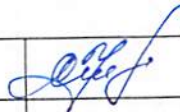
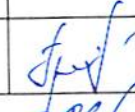
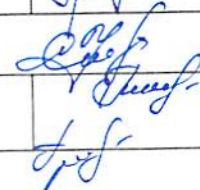
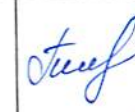
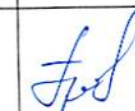
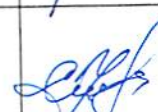
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 23.11.2023 Сад 3-7 года (новый С.П.И.Н.)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	картофельное пюре	Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла.	допуск		150	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Рассольник	Консистенция овощей мягкая Цвет супа - светло-желтый Вкус и запах в меру соленый, аромат овощей.	допуск		200	
		салат "Заря"	Внешний вид: свекла и яйцо нарезаны кубиками, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Вкус: типичный для смеси овощей с привкусом репчатого лука и растительного масла Цвет: типичный для смеси овощей с добавлением яйца Запах: характерный для овощей с ароматом репчатого лука и растительного масла	допуска		60	
		рыба (филе) с овощами	Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку - гарнир Консистенция: мягкая у трески, допускается легкое расслаивание мякоти Цвет: филе рыбы - на разрезе белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами Запах: продуктов, входящих в блюдо	допуска		80	
		компот из с/ф	Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные варенным плод.	допуска		180	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 23.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 23.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН 1)							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	Соки овощные, фруктовые и ягодные	Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует соку Вкус: соответствует соку Запах: соответствует соку	допуска		180	
		булка школьная	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска		50	
Ужин							
17:00	17:05	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		салат из фасоли с луком	Внешний вид: фасоль сохранила форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленным луком и чесноком Консистенция: сочная, плотная Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированной фасоли, репчатого лука и чеснока Запах: консервированной фасоли, репчатого лука и чеснока	допуска		50	
		солянка с тушенкой	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска		220	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуска		180	

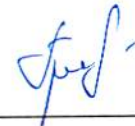
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 24.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 24.11.2023 год							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.	допуск		45	
		Суп молочный с макаронными изделиями	Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло Консистенция: макаронных изделий - мягкая Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий Запах: продуктов, входящих в суп	допуск		175	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	конфеты в ассортименте	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		20	
Обед							
10:45	11:15	Компот консервированный	Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов Запах: типичный для вареных плодов	допуск		180	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Суп картофельный с мясными фрикадельками	Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные;	допуск		200	

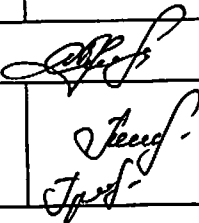
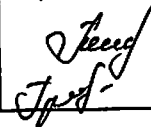
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 24.11.2023 Сад 3-7 года (новый ПИН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп	допуск			
		плов с мясом	Внешний вид — рассыпчатый круглозерный рис желтоватого цвета перемешан с обжаренными протушенными овощами, мясом говядины. Плов выложен в порционную посуду. Вкус — характерный для ингредиентов плова. Без постороннего привкуса. Запах — характерный для ингредиентов плова. Без постороннего запаха.	допуск		150	
		сельдь с луком	Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь политая луком репчатым Консистенция: сельди - нежная. Цвет: приятный. Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным. Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.	допуск		60	

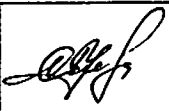
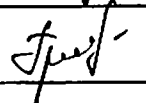
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 24.11.2023 Сад 3-7 года (новый ИПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	Омлет натуральный	Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см	допуска		130	
		салат кукуруза консервированная	Внешний вид: кукуруза сохранила форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью Консистенция: сочная, плотная Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированная кукуруза, зелени петрушки Запах: консервированной кукурузы, свежей зелени петрушки	допуска		50	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		компот из изюма	Внешний вид – плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения; Цвет – от темно-желтого до светло-коричневого; Вкус, запах – вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов; Консистенция – жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.	допуска		180	
Ужин							
17:00	17:05						

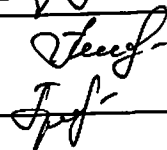
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 27.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 27.11.2023 год							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуск		45	
		Кофейный напиток с молоком сгущенным	Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая Цвет: светло-коричневый Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и сгущенного молока Запах: аромат кофейного напитка и сгущенного молока	допуск		180	
		макароны с сыром	Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра Запах: отварных макарон с ароматом сыра	допуск		130	
2й Завтрак							
9:50	9:55	Соки овощные, фруктовые и ягодные	Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует соку Вкус: соответствует соку Запах: соответствует соку	допуск	 	160	

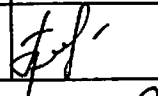
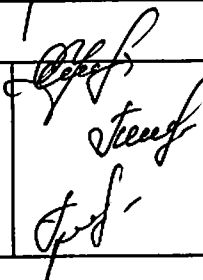
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 27.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		компот из с/ф	Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные варенным плод.	допуск		180	
		гречка отварная	Внешний вид: Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.	допуск		150	
		Гуляш из отварного мяса	Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса - сочная, мягкая Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск		90	
		суп фасолевый с тушенкой	Требования: овощи сохраняют правильную форму нарезки, не переварены. Фасоль и овощи мягкой консистенции. Цвет супа - сероватый. Вкус соответствует набору продуктов.	допуск		165	
		салат свекла с сопеным огурцом	Внешний вид: свекла и лук равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле, зеленому горошку, припущенному луку Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам	допуск		60	

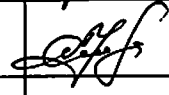
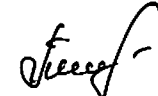
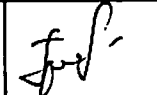
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 27.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПиН)

Журнал бракеража готовой пищевой продукцией на 27.11.2023 Сад 3-7 года (Новый Санитик)							
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	йогурт	Готовый продукт промышленного производства. Выдаётся в упаковке производителя.	допуск		140	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	
Ужин							
17:00	17:05	Пудинг из творога запеченный с изюмом или персиком	Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо	допуск		130	
		соус сметанный	Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус	допуск		20	
		чай с молоком	Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю	допуск		180	
		Печенье весовое	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуск		30	

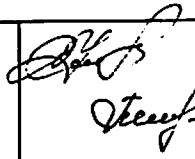
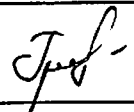
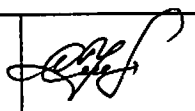
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 28.11.2023 Сад 3-7 года (новый инПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.	допуск		45	
		какао на свежем молоке	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао	допуск		180	
		каша молочная "дружба"	Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком	допуск		175	
2й Завтрак							
9:50	9:55	Компот консервированный	Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов Запах: типичный для вареных плодов	допуск		180	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 28.11.2023 Сад 3-7 года (новый СЧПиН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	икра кабачкова	консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция. Цвет от светлого до темного желто-оранжевого. Вкус и запах кабачков, растительного масла и специй. Не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.	допуска		50	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		фруктовый напиток	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска		180	
		ленивые голубцы с мясом формовочные	Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная Цвет: светло-коричневый или оранжевый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуска		70	
		соус томатно-сметанный	Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-красный Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус	допуска		15	
		Суп картофельный с горошком зеленым консервированным	Горох сохранил форму. Овощи не разваренные, форма соответствует нарезке. Консистенция овощей и гороха — мягкая.	допуска		200	

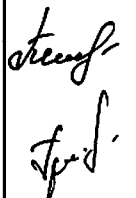
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 28.11.2023 Сад 3-7 года (новый) -ПИН

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	кисель фруктовый	Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло-сладкий, аромат вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.	допуск		180	
		домашнее печенье	форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.	допуск		70	
Ужин							
17:00	17:05	Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		плов с курицей	Внешний вид: мясо не подгорело, рис рассыпчатый Консистенция: мяса - мягкая, рис - мягкая Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светлого до темно-оранжевого Вкус: тушеного мяса, риса, овощей, умеренно соленый Запах: тушеного мяса птицы, риса и овощей	допуск		150	
		огурец соленый	Внешний вид – маринованные огурцы имеют пузырчатую кожицу оливково-зеленого цвета. Место прикрепления плодоножки и соцветия обрезаны. На срезе – плотная мякоть с мелкими семенами. Вкус – кисло-соленый, с привкусом пряностей, чеснока, укропа. Запах – характерный для соленых (маринованных) огурцов, с ароматом пряностей, чеснока, укропа.	допуск		60	

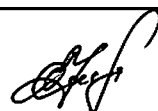
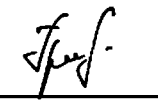
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 29.11.2023 Сад 3-7 года (новый) (ЛПН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	каша молочная гречневая	Цвет: коричневый. Внешний вид: Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.	допуска		175	
		какао на свежем молоке	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао	допуска		180	
		бутерброд со сливочным маслом	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла.	допуска		45	
2й Завтрак							
9:50	9:55	конфеты в ассортименте	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска		20	
Обед							
10:45	11:15	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		салат из морской капусты с яйцом	Овощи нарезаны соломкой, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствует данному виду овощей	допуска		50	
		рис с овощами	Внешний вид – в порционной посуде горкой выложен рис с овощами. Зерна риса – набухшие, овощи сохраняют форму. Цвет – характерный для входящих ингредиентов. Вкус – сваренного риса, овощей. Умеренно соленый. Без постороннего привкуса. Запах – сваренного риса, овощей. Без постороннего запаха.	допуска		150	
		Бефстроганов из отварного мяса	Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса	допуска		80	

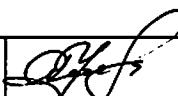
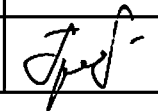
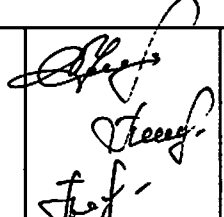
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 29.11.2023 Сад 3-7 года (новый) (ИПИН)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			- однородная Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	гонуса			
		свекольник со сметаной	Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет - жидкой части - темно-малиновый, овощей свойственный. Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах - свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части - сладковатый.	гонуса		200	
		компот из ягод	Внешний вид: отвар прозрачный с наличием ягод Цвет: красноватый Вкус: кисло-сладкий Запах: вареных ягод Консистенция: жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено	гонуса		180	
Полдник							
15:00	15:05	молоко кипяченое	Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный	гонуса		180	
		булочка творожная	Внешний вид: правильная форма в соответствии с технологией, поверхность глянцевая Консистенция: мягкий, хорошо пропеченный, не липкий, равномерно пористый Цвет: корочки светло-коричневый Вкус: приятный, сдобный Запах: приятный с ароматом наполнителя, свежевыпеченного изделия.	гонуса		70	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 29.11.2023 Сад 3-7 года (новый) .нПин)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Ужин							
17:00	17:05	Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуск		30	
		Жаркое по-домашнему	Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая Цвет: мяса- серый, свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	допуск		150	
		Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуск		180	
		сельдь с луком	Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым Консистенция: сельди - нежная. Цвет: приятный. Вкус: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным. Запах: сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.	допуск		60	

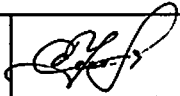
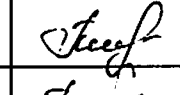
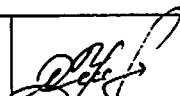
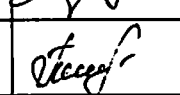
Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 30.11.2023 Сад 3-7 года (новый) (нПИН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Завтрак							
8:00	8:05	бутерброд с маслом и сыром	Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.	допуск		45	
		Суп молочный с макаронными изделиями	Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло Консистенция: макаронных изделий - мягкая Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий Запах: продуктов, входящих в суп	допуск		175	
		кофе на молоке	цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.	допуск		180	
2й Завтрак							
9:50	9:55	банан	Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку Консистенция: соответствует виду плодов или ягод Цвет: соответствует виду плодов или ягод Вкус: соответствует виду плодов или ягод Запах: соответствует виду плодов или ягод	допуск		100	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 30.11.2023 Сад 3-7 года (новый ЧПН)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Обед							
10:45	11:15	Компот консервированный	Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая Цвет: присущий вареным плодам в сиропе Вкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов Запах: типичный для вареных плодов	допуска		180	
		Хлеб пшеничный	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Хлеб ржаной	Внешний вид: ровные ломтики хлеба Консистенция: мягкая Цвет: соответствующий виду хлеба Вкус: соответствующий виду хлеба Запах: соответствующий виду хлеба	допуска		30	
		Суп картофельный с мясными фрикадельками	Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый Запах: продуктов входящих в суп	допуска		200	
		рагу с мясом	Внешний вид – тушеное блюдо, состоящее из крупно нарезанных продуктов: картофеля, моркови, капусты. Тушеные овощи сохраняют форму. Цвет – характерный для входящих ингредиентов Вкус – тушеных овощей и соуса. Умеренно соленый. Без постороннего привкуса. Запах – тушеных овощей и соуса. Без постороннего запаха.	допуска		150	
		салат из зеленого горошка с соленым огурцом	внешний вид: салат уложен горкой. нарезка аккуратная; консистенция: зеленого горошка мягкая, лук хрустящий; вкус и аромат: соответствует входящим в их состав продуктам.	допуска		60	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 30.11.2023 Сад 3-7 года (новый СанПин)

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Полдник							
15:00	15:05	кисель фруктовый	Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус кисло-сладкий, аромат вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.	допуска		180	
		булка школьная	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска		50	
Ужин							
17:00	17:05	Чай с сахаром	Запах и вкус: напиток характерен для сорта чая. Цвет: коричневый Консистенция: жидкая	допуска		180	
		Печенье весовое	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска		30	
		манные биточки	Внешний вид: биточки - кругло- приплюснутые, котлеты - овально- приплюснутые с заостренным концом, равномерно запеченные, политы соусом или вареньем Консистенция: мягкая, однородная Цвет: корочки - золотистый или светло коричневый, на разрезе - соответствует виду каши Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов	допуска		120	
		подлива из сгущенного молока	Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей	допуска		60	