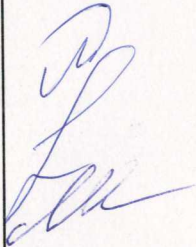
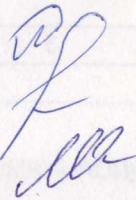

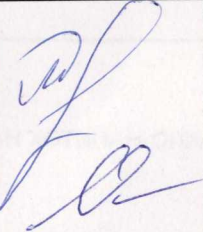
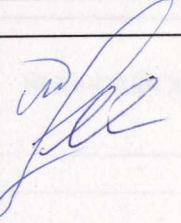


## ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

на 6 декабря 2023 г.

Сад 10 часов

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак</b>							
06.12.2023 7:30	8:30	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;</li> <li>цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.</li> </ul>	разрешить		5	
06.12.2023 7:30	8:30	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;</li> <li>цвет — соответствует виду каши;</li> <li>вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;</li> <li>запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;</li> <li>консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.</li> </ul>	разрешить		155	
06.12.2023 7:30	8:30	КАКАО-НАПИТОК НА МОЛОКЕ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;</li> <li>цвет — светло-коричневый;</li> <li>запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;</li> <li>вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;</li> <li>консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.</li> </ul>	разрешить		145	
06.12.2023 7:30	8:30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ				20	
<b>II Завтрак</b>							
06.12.2023 9:50	10:00	*СОК ЯБЛОЧНЫЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;</li> <li>цвет — характерный для используемого сока;</li> <li>запах — приятный запах соответствующего сока;</li> <li>вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;</li> </ul>	разрешить		145	
<b>Обед</b>							

06.12.2023 10:30	12:20	*ЩИ ИЗ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящие масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;</li> <li>• цвет — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый;</li> <li>• вкус, запах — вареной квашеной капусты, пассерованных овощей с томатом, кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый;</li> <li>• консистенция корневым, картофеля и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.</li> </ul>	рецептура		180/18	
06.12.2023 10:30	12:20	*КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	<p>Цвет: корочка золотистая, в разрезе - у рыбы светло-серый или розовый (в зависимости от вида рыбы); Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки - округло-приплюснутой формы, без деформации, трещин, заминов; панировка прилегает плотно, не отстает, не увлажнена; на поверхности мягкая корочка; Консистенция: сочная, рыхлая, однородная; Запах: приятный, рыбный, запеченной рыбной котлетной массы; Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый, без излишнего привкуса хлеба и постороннего привкуса.</p>	рецептура		70	
06.12.2023 10:30	12:20	*ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;</li> <li>• цвет — от светло-кремового до кремового;</li> <li>• вкус, запах — характерный для свежеваренного картофеля, молока и сливочного масла;</li> <li>• консистенция — пышная, густая, однородная.</li> </ul>	рецептура		170	
06.12.2023 10:30	12:20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;</li> <li>• цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;</li> <li>• вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;</li> <li>• запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;</li> <li>• консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено</li> </ul>	рецептура		180	
06.12.2023 10:30	12:20	ХЛЕБ НОВОУКРАИНСКИЙ				42	
<b>Уплотненный полдник</b>							
06.12.2023		ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;</li> <li>• цвет — типичный для используемых компонентов;</li> <li>• вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;</li> <li>• консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.</li> </ul>	рецептура		145	