

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

на 4 декабря 2023 г.

Сад 12 часов

1	2	3	4	5	6	7	8
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
Завтрак							
04.12.2023 7:30	7:30	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	<p>Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга</p> <p>Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная</p> <p>Цвет: белый с кремовым оттенком</p> <p>Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый</p> <p>Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла</p> <ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившие форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета; • вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов; • консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая. 	разрешено	<p>В.В. Маш</p> <p>И.И. Маш</p>	168/5	
04.12.2023 7:30	7:30	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ		разрешено	<p>И.И. Маш</p> <p>И.И. Маш</p>	20	
04.12.2023 7:30	7:30	ЧАЙ С САХАРОМ	сладкий	разрешено	И.И. Маш	100	
04.12.2023 7:30	7:30	ПЕЧЕНЬЕ	сладкое	разрешено	И.И. Маш	45	
II Завтрак							
04.12.2023 9:50	09:00	ЯБЛОКО		разрешено	И.И. Маш	100	
Обед							
04.12.2023 10:30	11:20	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	<p>Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом</p> <p>Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная</p> <p>Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам</p> <p>Вкус: свойственный квашеной капусте и отварным овощам</p> <p>Запах: свойственный входящим продуктам</p>	разрешено	<p>И.И. Маш</p> <p>И.И. Маш</p> <p>И.И. Маш</p>	50	

04.12.2023 10:30	11:20	ЩИ	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящие капли. В жидкой части щей — овощи, шашки, морковь, лук — дольки. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре; • Цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый; • Вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, умеренно соленый; • Консистенция капусты — упругая, овощей — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. 	разрешено	к сол	130
04.12.2023 10:30	11:20	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита молоком; • Цвет — свойственный данному виду крупы; • Вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости; • Запах — свойственный данному виду крупы; • Консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные. 	разрешено	к сол	80
04.12.2023 10:30	11:20	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или кремланку и залиты полученным при варке компотом прозрачным отваром • Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов • Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов • Вкус: сладкий или кисло-сладкий • Запах: аромат использованных плодов и ягод 	разрешено	к сол	180
04.12.2023 10:30	11:20	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или кремланку и залиты полученным при варке компотом прозрачным отваром • Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов • Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов • Вкус: сладкий или кисло-сладкий • Запах: аромат использованных плодов и ягод 	разрешено	к сол	80
04.12.2023 10:30	11:20	ХЛЕБ РЖАНОЙ	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид: форма круглая, поверхность - с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами • Консистенция: мягкий хорошо пропечен, пористый • Цвет: от желтого до светло-коричневого • Вкус: свойственный свежеспеющемуся изделию из дрожжевого теста • Запах: приятный, свойственный свежеспеющемуся изделию из дрожжевого теста 	разрешено	к сол	60
04.12.2023 13:30	15:00	КАКАО С МОЛОКОМ	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан • Консистенция: жидкая • Цвет: светло-шоколадный • Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока • Запах: свойственный какао 	разрешено	к сол	180
04.12.2023 13:30	15:00	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид: форма круглая, поверхность - с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами • Консистенция: мягкий хорошо пропечен, пористый • Цвет: от желтого до светло-коричневого • Вкус: свойственный свежеспеющемуся изделию из дрожжевого теста • Запах: приятный, свойственный свежеспеющемуся изделию из дрожжевого теста 	разрешено	к сол	60

УЖИН

методика

Методика

04.12.2023 16:30	16:30	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой Консистенция: мягкая, сочная Цвет: оранжевый Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам	размешано	метод метод	60
04.12.2023 16:30	16:30	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ	• Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью; • цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового; • вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности; • запах — творога; • консистенция — однородная, мягкая, сочная, рыхлая, пышная.	размешано	метод метод	140
04.12.2023 16:30	16:30	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков нерастворившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная Цвет: кремовый Вкус: нежный, сладкий, молочный Запах: кипяченого молока, аромат ванилина	размешано	метод метод	30
04.12.2023 16:30	16:30	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	• Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности; • цвет — светло-коричневый (кофейный); • запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока; • вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий; • консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.	размешано	метод метод	130
04.12.2023 16:30	16:30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		размешано	метод метод	40