


ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

На 24 сентября 2024 г.

Сад 10,5 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
I Завтрак							
24.09.2024 8.00	8.05	СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМШЕЛЕВЫЙ	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	К быдачи разрешено	Воспитатель Куценко В.А. 	150/200	
24.09.2024		БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим хлебом				
24.09.2024		КАКАО С МОЛОКОМ	Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао			150/200	
II Завтрак							
24.09.2024	10.30	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; • цвет — характерный для используемого сока; • запах — приятный запах соответствующего сока; • вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;				
Обед							
24.09.2024 11.00	11.05	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ! (КОНСЕРВЫ)	• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, салат посыпан зеленым луком; • цвет морской капусты — темно-зеленый, лука — зеленый; • вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов, острый от зеленого лука; • консистенция морской капусты — упругая, сочная, лука зеленого — слегка хрустящая, сочная.	К выдачи разрешено	Стар. Воспитатель Колесникова Е.В. 		

24.09.2024		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.			150/200	
24.09.2024		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕНЫЕ	Пропечены, консистенция сочная, однородная. Цвет поверхности золотистый, поверхность и края без трещин.			150/200	
24.09.2024		СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	Проварен, консистенция вязкая, однородная, без комков заварившейся муки. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах нежный, с ароматом сметаны.				
24.09.2024		ХЛЕБ РЖАНОЙ					
24.09.2024		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	<ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения; • цвет — от темно-желтого до светло-коричневого; • вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов; • запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов; • консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено. 			150//200	
Полдник							
24.09.2024 15.00	15.05	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: продуктов, входящих в винегрет. Вкус: продуктов, входящих в винегрет. Запах: продуктов, входящих в винегрет.	К выдачи разрешено	Воспитатель Кукушкина М.С. <i>JK</i>	150/200	
24.09.2024		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ					
24.09.2024		ВАФЛИ					
24.09.2024		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.			150/200	