**Правильность заполнения журнала Бракеража готовой кулинарной продукции**

**Санитарно-эпидемиологические правила**

СанПин 2.3.6.1079-01

Приложение 9   
(справочное)

**Требования к отпуску блюд и кулинарных изделий**

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, ФИО изготовителя продукции, ФИО проводившего органолептическую оценку.

* Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при отпуске должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

**ООО «»**

(Наименование организации, учреждения)

ЖУРНАЛ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

г

Начат « 01» ноября 2013г.

Окончен «31» января 2014г.

**ЖУРНАЛ**

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Наименование организации, учреждения ООО «»

Юридический адрес г. Москва, адрес, **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** д.

Фактический адрес Кафе " " г. Москва, адрес **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** д. , стр.

ФИО лица, ответственного за организацию

и проведение производственного контроля

за соблюдением санитарных правил Директор или менеджер предприятия

Руководитель организации, учреждения Ген. Директор

(ФИО, подпись)

МП

|  |  |
| --- | --- |
| Дата, Время приготовления продукта | Наименование продукции |
| Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта | Рашрешание к реализации (время) | Ответственный исполнитель (ФИО, должность) | ФИО лица, проводившего бракераж | Примечание |
| 01.10.12 7:00 | Каша овсяная с ягодами и цукатами | Отлично | 7:02 | Су-шеф\_\_\_\_ | Разрешено  Директор  Шеф-повар |  |
| 01.10.12. 10:00 | Кофе Каппучино | хорошо | 10:00 | Бариста\_\_\_\_ | Разрешено  Директор  Шеф-повар | Пена молочная мало взбита |
| 01.11.2 12:00 | Суп лапша куриная с яйцом | отлично | 12:10 | Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Разрешено  Директор  Шеф-повар |  |
| 01.10.12 17:00 | Овощи Гриль с соусом йогуртовым | удовлетворительно | 17:20 | Су-шеф\_\_\_\_\_\_\_ | Разрешено  Директор  Шеф-повар | Не досолена,  Недовес 10гр |

ПРИМЕЧАНИЯ\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции. Делается отметка об отборе проб для лабораторных исследований с указанием их результатов.

***Пронумеровать страницы.***

***Последняя страница журнала****:* прошить журнал специальной веревкой (бечевкой) и на последней странице, оформить прошивку журнала.

№1 – пронумеровать страницы

№2 – Написать фразу: «В настоящем журнале 30 /тридцать/ пронумерованных, прошнурованных и скрепленных печатью листов.

Директор ресторана: ФИО, подпись»

№3 – дыроколом сделать отверстия (1 см. от края сгиба журнала)

- просунуть веревку, завязать, наклеить с помощью клея чистый лист бумаги на хвостики веревки, не на узел (на листе написать кол-во страниц),

№4 – поставить печать, так чтобы часть печати было на «листе» и часть на журнале