

[Купить бракеражный журнал](#)

# **БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ**

ЦЕНТР РАБОТЫ

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **о бракераже пищи в предприятиях общественного питания**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии

2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе директора предприятия, заведующего производством, представителей месткома, санврача или сансестры, в тех предприятиях, где они имеются, а в столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях совместно с представителями комиссии общественного контроля. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи и направить их на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4. Каждое предприятие общественного питания имеет бракеражный журнал, выданный трестом столовых, ресторанов или торгов, имеющим предприятия общественного питания. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью: хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5. За качество пищи несут ответственность директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию.

6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям — отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

Оценка «отлично»дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо»дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно»дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах трестов, столовых, торгов.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5—10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**Бракеражная комиссия: Директор предприятия**

**Заведующий производством**

**Председатель месткома или ФЗМК**

**Медработник (если имеется в штате)**

---

(Наименование предприятия, организации)

# БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ

Центризм

Начат «\_\_» 20\_\_ г.

Окончен «\_\_» 20\_\_ г.





В журнале прошнуровано, пронумеровано и скреплено

печатью \_\_\_\_\_ листов / страниц  
(нужное подчеркнуть)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Ф.И.О., должность, подпись \_\_\_\_\_

М.П.

Продукция соответствует п. 18.12 «ОК 029-2014 (КДЕС Ред. 2).  
Общероссийский классификатор видов экономической деятельности»  
(утвержден Приказом Росстандарта от 31.01.2014 № 14-ст)

Санитарно-эпидемиологическое заключение не требуется

Товар не подлежит обязательной сертификации

Экологически чистая бумага без применения хлора и кислот



Знак информационной продукции  
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)