

ООО «Ромашка», столовая
Повар И. И. Иванова
Бракелаж провели: заведующий
производством П. П. Петров, повар И. И.
Иванова

Бракеражный журнал готовой продукции

столовая ООО «Ромашка», октябрь 2026 года

01 октября 2026 г.

Партия № 214: суп-пюре из тыквы, 60 порций по 250 г. Изготовлено в 10:40, температура при раздаче 68 °С. Внешний вид — однородная масса, цвет оранжевый, вкус и запах без посторонних привкусов. Оценка: отлично. Разрешено к реализации в 11:00.

Партия № 215: котлета куриная запечённая, 60 порций по 90 г. Изготовлено в 11:20, температура при раздаче 65 °С. Оценка: хорошо — корочка местами бледная, на вкус и запах не влияет. Разрешено к реализации в 11:40.

Замечаний нет. Пробы сняты до начала раздачи, результаты внесены в журнал в день изготовления.

Повар, готовивший блюдо

Повар

_____ / И. И. Иванова /

Член бракеражной комиссии

Заведующий производством

_____ / П. П. Петров /