

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Организация: _____

Адрес объекта: _____

Ответственное лицо (приказ № _____ от _____):

Начат: _____ Окончен: _____

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции — ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

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
01.10.2026 11:30	11:45	Суп куриный с лапшой	Вкус и запах свойственные, лапша не разварена, t подачи +75 °C	Разрешено	Петров, Смирнова	250 г — норма	
01.10.2026 11:40	11:50	Котлета куриная	Прожарена, сок прозрачный, корочка ровная	Разрешено	Петров, Смирнова	100 г — норма	
01.10.2026 11:50	12:00	Пюре картофельное	Комки, привкус пригоревшего	Не разрешено	Петров, Смирнова	—	Нарушение технологии, партия списана, приготовлена заново

СанПиН прямо требует бракераж от медицинских организаций и организаций стационарного социального обслуживания (п. 56). Для кафе и ресторана он обязателен, если включён в программу производственного контроля или план ХАССП предприятия (п. 4).

- Бракераж проводят до начала раздачи: блюдо не выдают, пока ответственное лицо или комиссия не сняли пробу.
- При нарушении технологии или неготовности блюдо не выдают до устранения недостатков.
- В журнале указывают причины запрета к реализации, факты списания, возврата и принятия на ответственное хранение.
- Для приёмки скоропортящейся продукции есть отдельный образец — приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.