

25.03. 2020г.

## Практическое занятие (4час.)

Тема «Оформление документов на различные операции с сырьем,  
полуфабрикатами и готовой продукцией»

### Задание:

1. Оформите бланки бракеражного журнала при допуске продукции к реализации на завтрак, обед и ужин в столовой третьей категории.

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование блюда,<br>кулинарного изделия | Результаты органолептической<br>оценки и степени готовности<br>блюда, кулинарного изделия | Разрешение к<br>реализации блюда,<br>кулинарного изделия | Подписи членов<br>бракеражной комиссии | Примечание* |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|
| 1                                   | 2                            | 3                                          | 4                                                                                         | 5                                                        | 6                                      | 7           |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |
|                                     |                              |                                            |                                                                                           |                                                          |                                        |             |

### Образец:

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Результаты<br>органолептической<br>оценки и степени<br>готовности блюда,<br>кулинарного изделия | Разрешение к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи<br>членов<br>бракеражной<br>комиссии | Примечание                                    |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1                                   | 2                            | 3                                                | 4                                                                                               | 5                                                              | 6                                            | 7                                             |
| 20.02.2018<br>08-00                 | 08-15                        | Каша<br>гречневая                                | Отлично                                                                                         | Разрешено                                                      | Иванов<br>Лысова<br>Мальцева                 | -                                             |
| 20.02.2018<br>08-00                 | 08-15                        | Каша пшенная<br>на молоке                        | Неудовлетворительно                                                                             | Запрещено                                                      | Иванов<br>Лысова<br>Мальцева                 | Горький<br>вкус, к<br>реализации<br>запрещено |
| 20.02.2018<br>08-00                 | 08-15                        | Компот из<br>сухофруктов                         | Отлично                                                                                         | Разрешено                                                      | Иванов<br>Лысова<br>Мальцева                 | -                                             |

Бланки оформить в компьютерном оформлении, распечатать и вложить в тетрадь по практическим занятиям.

2. Оформите бланк журнала бракеража сырой продукции по образцу в компьютерном оформлении, распечатать и вложить в тетрадь по практическим занятиям.

Для выполнения работы можете использовать конкретные продукты которые находятся в вашем доме (холодильнике, кухонном столе, шкафу, кладовой). Также вы можете использовать продукты по смете предыдущей практической работы.

ГОУ школа №102 Санкт-Петербурга

**БРАКЕРАЖ СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ**  
за период с 01.04.2009 по 30.04.2009

| Дата пост.                            | Номер накладной | Наименование товара            | Дата вып. | Вес      | Срок реализ. | Дата реализ. | Страна произ. | Дата фактической реализации            | Должность, подпись |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------|----------|--------------|--------------|---------------|----------------------------------------|--------------------|
| <b>Апельсин</b>                       |                 |                                |           |          |              |              |               |                                        |                    |
| 02.04.09                              | 33443/2         | Апельсин                       | 02.04.09  | 20 кг    | 0 час.       | 02.04.09     | Россия        | 03.04.09                               |                    |
| 09.04.09                              | 33736/2         | Апельсин                       | 09.04.09  | 20 кг    | 0 час.       | 09.04.09     | Россия        | 13.04.09                               |                    |
| 16.04.09                              | 34034/2         | Апельсин                       | 16.04.09  | 20 кг    | 0 час.       | 16.04.09     | Россия        | 20.04.09                               |                    |
| 23.04.09                              | 34335/2         | Апельсин                       | 23.04.09  | 20 кг    | 0 час.       | 23.04.09     | Россия        | 27.04.09                               |                    |
| <b>Банан</b>                          |                 |                                |           |          |              |              |               |                                        |                    |
| 07.04.09                              | 33815/2         | Банан                          | 07.04.09  | 25,0 кг  | 0 час.       | 07.04.09     |               | 08.04.09, 09.04.09                     |                    |
| 14.04.09                              | 33913/2         | Банан                          | 14.04.09  | 25,0 кг  | 0 час.       | 14.04.09     |               | 14.04.09                               |                    |
| <b>Бройлеры (цыплята) 1 категории</b> |                 |                                |           |          |              |              |               |                                        |                    |
| 09.04.09                              | 54550/2         | Бройлеры (цыплята) 1 категории | 09.04.09  | 24,0 кг  | 0 час.       | 09.04.09     | Россия        | 10.04.09                               |                    |
| 23.04.09                              | 55291/2         | Бройлеры (цыплята) 1 категории | 23.04.09  | 25,2 кг  | 0 час.       | 23.04.09     | Россия        | 24.04.09                               |                    |
| <b>Варенье в ассортименте</b>         |                 |                                |           |          |              |              |               |                                        |                    |
| 14.04.09                              | 13204/2         | Варенье в ассортименте         | 14.04.09  | 10,08 кг | 0 час.       | 14.04.09     | Россия        | 14.04.09, 21.04.09, 23.04.09           |                    |
| <b>Говядина б/к</b>                   |                 |                                |           |          |              |              |               |                                        |                    |
| 02.04.09                              | 54180/2         | Говядина б/к                   | 02.04.09  | 5,0 кг   | 48 час.      | 04.04.09     | Россия        | 02.04.09                               |                    |
| 03.04.09                              | 54252/2         | Говядина б/к                   | 03.04.09  | 14,5 кг  | 48 час.      | 05.04.09     | Россия        | 03.04.09, 06.04.09                     |                    |
| 06.04.09                              | 54359/2         | Говядина б/к                   | 06.04.09  | 15,0 кг  | 48 час.      | 08.04.09     | Россия        | 06.04.09, 07.04.09                     |                    |
| 07.04.09                              | 54429/2         | Говядина б/к                   | 07.04.09  | 30,0 кг  | 48 час.      | 09.04.09     | Россия        | 07.04.09, 08.04.09, 09.04.09           |                    |
| 10.04.09                              | 54626/2         | Говядина б/к                   | 10.04.09  | 15,0 кг  | 48 час.      | 12.04.09     | Россия        | 10.04.09, 13.04.09                     |                    |
| 13.04.09                              | 54731/2         | Говядина б/к                   | 13.04.09  | 16,0 кг  | 48 час.      | 15.04.09     | Россия        | 14.04.09                               |                    |
| 14.04.09                              | 54800/2         | Говядина б/к                   | 14.04.09  | 32,0 кг  | 48 час.      | 16.04.09     | Россия        | 15.04.09, 16.04.09                     |                    |
| 16.04.09                              | 54923/2         | Говядина б/к                   | 16.04.09  | 6 кг     | 48 час.      | 18.04.09     | Россия        | 17.04.09                               |                    |
| 17.04.09                              | 54994/2         | Говядина б/к                   | 17.04.09  | 16,0 кг  | 48 час.      | 19.04.09     | Россия        | 20.04.09                               |                    |
| 20.04.09                              | 55168/2         | Говядина б/к                   | 21.04.09  | 17,0 кг  | 48 час.      | 23.04.09     | Россия        | 21.04.09, 22.04.09                     |                    |
| 21.04.09                              | 55168/2         | Говядина б/к                   | 21.04.09  | 34,0 кг  | 48 час.      | 23.04.09     | Россия        | 22.04.09, 23.04.09, 24.04.09, 27.04.09 |                    |
| 24.04.09                              | 55365/2         | Говядина б/к                   | 24.04.09  | 15,0 кг  | 48 час.      | 26.04.09     | Россия        | 27.04.09                               |                    |
| <b>Груша</b>                          |                 |                                |           |          |              |              |               |                                        |                    |
| 07.04.09                              | 33815/2         | Груша                          | 07.04.09  | 20,0 кг  | 0 час.       | 07.04.09     | Россия        | 07.04.09, 08.04.09                     |                    |

Отчёт о выполнении практических заданий:

Выполненную работу (в компьютерном исполнении) отправить по электронной почте [tdtrofimova@yandex.ru](mailto:tdtrofimova@yandex.ru) 27 марта 2020г. до 10.00. часов

Если возникнут вопросы можно звонить по тел.89214793419 до 18 00.

В случае неполучения результатов проработки материала (отчёта),  
Вы получаете оценку «2».

*Уважаемые студенты, обратите внимание на то, что на следующей неделе 03.04. 2020г., у вас экзамен по МДК.06.01. вопросы к экзамену вы получили, и надеюсь, готовитесь.*

С уважением, преподаватель Трофимова Т.Д.