

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Салатная - интернат №13

Дата и час приготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
2004.7.7	7 ³⁰	Завтрак	добр	раз-а	афвс	30/15/5	
		Бутерброд с ок- рош с маслом	добр	раз-а	афвс	250	65°
		Сладованная каша фрежовая	добр	раз-а	афвс	30	
		моложная (взр- ная)	добр	раз-а	афвс	200	
		Печенье	добр	раз-а	афвс	30	
		Какао с моло- ком	добр	раз-а	афвс	50	
		Ватрушка саручная	добр	раз-а	афвс	180/5	65°
9 ³⁰	9 ³⁰	Завтрак (салатная)	добр	раз-а	афвс	200	25°
		Каша фрежовая	добр	раз-а	афвс		
		моложная взр- ная с маслом сла- дованная	добр	раз-а	афвс		
		Чай с сахаром	добр	раз-а	афвс		
		Печенье	добр	раз-а	афвс		

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
10 ³⁰	10 ³⁰	Батон мясной	добр	раз-а мдфс		65	
		Завтрак (старшая)					
		Фрукты (молоки)	добр	раз-а мдфс		100	
		Запеканка картофельная с мясом с маслом сливочным	добр	раз-а мдфс		240/10	65°
		Сырники соевые (роп. гарнир)	добр	раз-а мдфс		30	
		Напиток из сухофруктов	добр	раз-а мдфс		200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а мдфс		30	
11 ³⁰	11 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а мдфс		30	
		Обед					
		Вареное свиное мясо с картофелем, со сметаной	добр	раз-а мдфс		250/10	2°
		Запеканка картофельная с мясом с маслом сливочным	добр	раз-а мдфс		240/10	65°

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Сырники соевые (роп. гарнир)	добр	раз-а мдфс		30	
		Напиток из сухофруктов	добр	раз-а мдфс		200	
65°		Хлеб пшеничный	добр	раз-а мдфс		60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а мдфс		60	
12 ³⁰	12 ³⁰	Обед (старшая)					
		Вареное свиное мясо с картофелем, со сметаной	добр	раз-а мдфс		200/5	2°
		Запеканка картофельная с мясом	добр	раз-а мдфс		180	65°
2°		Сырники соевые (роп. гарнир)	добр	раз-а мдфс			
		Напиток из сухофруктов	добр	раз-а мдфс		200	
65°		Хлеб пшеничный	добр	раз-а мдфс		20	

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
17 ³⁰	15 ⁰⁰	Хлеб ржаной	дообр	раз-а	АФФ		
		Подорожник					
		Фрукты (яблоки)	дообр	раз-а	АФФ	100	
		Мака (МКК)	дообр	раз-а	АФФ	60	
		Сок фруктовый	дообр	раз-а	АФФ	200	
		(экстракт морковный)					
17 ³⁰	16 ⁰⁰	Чити 1	дообр				
		Валат картофель	дообр	раз-а	АФФ	100	
		иной с зелеными горошком					
		Биточки рыбные	дообр	раз-а	АФФ	100	65°
		из мяса					
		Капусты квашеная	дообр	раз-а	АФФ	150	65°
		Чай с повидлом	дообр	раз-а	АФФ	200	25°
		Хлеб пшеничный	дообр	раз-а	АФФ	60	
		Хлеб ржаной	дообр	раз-а	АФФ	60	
17 ³⁰	17 ³⁰	Чити 2					
		Качок 25%	дообр	раз-а	АФФ	200	
21.04.22/7 ³⁰		Завтрак					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Печенье	дообр	раз-а	АФФ	50	
		Мака зерново- евола молотая с маслом сли- вочным	дообр	раз-а	АФФ	200/10	65°
		Чай с сахаром	дообр	раз-а	АФФ	200	25°
		Валат картофель	дообр	раз-а	АФФ	20	
9 ³⁰	9 ³⁰	Завтрак (шарик)	дообр	раз-а	АФФ	200	65°
		Мака молотая	дообр	раз-а	АФФ	200	65°
		зерново-евола					
		Чай с сахаром	дообр	раз-а	АФФ	200	25°
		Печенье	дообр	раз-а	АФФ	50	
		Валат картофель	дообр	раз-а	АФФ	20	
10 ³⁰	10 ³⁰	Завтрак (шарик)	дообр	раз-а	АФФ	100	
		Фрукты (яблоки)	дообр	раз-а	АФФ	100	65°
		Мака "Солн- це" масса ку- риная	дообр	раз-а	АФФ	100	65°
		Мака зерново- евола рассоле- ная с маслом сливочным	дообр	раз-а	АФФ	100/3	65°

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
		Чай с сахаром	добр	раз-а мдфс		200	25°
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а мдфс		30	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а мдфс		30	
11 ²⁰	11 ³⁰	Сосис					
		Бутерброд с мас- лом сливочным	добр	раз-а мдфс		30/10	
		Суп картофель- ный с вермише- лями	добр	раз-а мдфс		250	25°
		Котлеты говяжьи	добр	раз-а мдфс		100	65°
		Мяс.-куриное					
		Машина фрезерованная	добр	раз-а мдфс		180/3	65°
		рассыпчатая с маслом сливочным					
		Напиток из ми- нования	добр	раз-а мдфс		200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а мдфс		60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а мдфс		60	
12 ²⁰	12 ³⁰	Сосис (шпаренная)					
		Суп картофель- ный с верми- шелями	добр	раз-а мдфс		200	25°

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Котлеты говяжьи	добр	раз-а мдфс		80	65°
		Мяс.-куриное					
		Машина фрезерованная	добр	раз-а мдфс		120/3	65°
		рассыпчатая с маслом сливочным					
		Напиток из ми- нования (сок)	добр	раз-а мдфс		200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а мдфс		20	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а мдфс		15	
14 ⁵⁰	15 ⁰⁰	Порridge					
		Котлет мясной	добр	раз-а мдфс		30	
		Фрукт яблоки	добр	раз-а мдфс		100	
		Сок фруктовый	добр	раз-а мдфс		200	
		(шпаренная)					
17 ⁵⁰	18 ⁰⁰	Утка					
		Машина по-ре-	добр	раз-а мдфс		250	65°
		машинная					
		Кукуруза "с	добр	раз-а мдфс		30	
		фрез. гарнир					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечани я
		Чай с сахаром, а лимонами	добр	раз-а	афвз	200	25°
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	афвз	60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	афвз	60	
19 ³⁰	19 ³⁰	Чай и					
		Ротсака 2,5%	добр	раз-а	афвз	200	
25.08	7 ⁰⁰ /7 ³⁰	Завтрак					
		Бутерброд с мас- лом сливочным	добр	раз-а	афвз	30/10	
		Каша пшеница молочная	добр	раз-а	афвз	250	25°
		Яблоко отварное	добр	раз-а	афвз	30	
		Чай с сахаром, с яблоками	добр	раз-а	афвз		
		Батон жареный	добр	раз-а	афвз	30	
9 ³⁰	9 ³⁰	Завтрак (шарик)					
		Бутерброд с	добр	раз-а	афвз	30/10	
		маслом сливочным					
		Каша пшеница молочная	добр	раз-а	афвз	200	25°

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Чай с сахаром, с яблоками	добр	раз-а	афвз	200	25°
		Батон жареный	добр	раз-а	афвз	60	
10 ³⁰	10 ³⁰	Завтрак (шарик)					25°
		Батонки ржаные	добр	раз-а	афвз	100	25°
		Чай лимонный					25°
		Картофельное жареное с маслом	добр	раз-а	афвз	100/3	25°
		Сливочный					
		Мясо жареное	добр	раз-а	афвз	30	
5 ⁰⁰		Крош. гарнир					
		Чай с сахаром, с яблоками	добр	раз-а	афвз	200	25°
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	афвз	30	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	афвз	30	
11 ³⁰	11 ³⁰	Варен Борщ с св- той капустой с картофелем	добр	раз-а	афвз	250	25°

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
		Биточки рыбные	добр	раз-а	дфв 3	100	65°
		из шницеля					
		Картофельное	добр	раз-а	дфв 3	150/3	65°
		пюре с маслом					
		сливочным					
		Щека морковная	добр	раз-а	дфв 3	50	
		(зоп. гарнир)					
		Кисель	добр	раз-а	дфв 3	200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	дфв 3	60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	дфв 3	60	
12 ⁰⁰	12 ³⁰	Обед (шницель)					
		Борщ из свеклы	добр	раз-а	дфв 3	200/5	75°
		каршот, с карто-					
		фельд со смет-					
		аной					
		Биточки рыбные	добр	раз-а	дфв 3	90	65°
		из шницеля					
		Пюре картофе-	добр	раз-а	дфв 3	150/3	65°
		льное с маслом					
		сливочным					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
		Щека морковная	добр	раз-а	дфв 3	50	
		(зоп. гарнир)					
		Кисель	добр	раз-а	дфв 3	200	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	дфв 3	45	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	дфв 3	20	
14 ³⁰	15 ⁰⁰	Полдник					
		Фрукт (банан)	добр	раз-а	дфв 3		
		Булочка пра-	добр	раз-а	дфв 3	50	
		тная (НХХ)					
		Сок фруктовый	добр	раз-а	дфв 3	200	
		(актор марочный)					
17 ³⁰	18 ⁰⁰	Ужин 1					
		Котлета рубленая	добр	раз-а	дфв 3	100	65°
		из говядины					
		Резь овощей	добр	раз-а	дфв 3	180	65
		Печенье	добр	раз-а	дфв 3	40	
		Чай с сахаром	добр	раз-а	дфв 3	200	75°
		и лимоном					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	дфв 3	60	

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
19.00	18.30	Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.ф.г.	60	
		Чай	добр	раз-а	д.ф.г.	200/5	
26.09	2.00/2.30	Кефир 2,5% с сахаром	добр	раз-а	д.ф.г.		
		Завтрак					
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-а	д.ф.г.	100	
		Пшеничная соевая мука	добр	раз-а	д.ф.г.	180/20	65°
		Чай с сахаром	добр	раз-а	д.ф.г.	200	25°
9.20	9.30	Ватрушки	добр	раз-а	д.ф.г.	30	
		Завтрак (молочный)					
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-а	д.ф.г.	100	
		Пшеничная соевая мука	добр	раз-а	д.ф.г.	180/20	65°
		Чай с сахаром	добр	раз-а	д.ф.г.	200	25°
		и мажонка					
10.00	10.30	Ватрушки	добр	раз-а	д.ф.г.	30	
		Завтрак (старинный)					
		Ватрушки с мясом	добр	раз-а	д.ф.г.	30/10	

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
		Плов с курицей	добр	раз-а	д.ф.г.	250	65°
		Мясо с грибами					
		Напиток из фруктов	добр	раз-а	д.ф.г.	200	
		Пшеничная соевая мука					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.ф.г.	30	
1.00	1.30	Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.ф.г.	30	
		Салат					
1.00	1.30	Салат "Кремлевский"	добр	раз-а	д.ф.г.	100	25°
		Суп картофельный	добр	раз-а	д.ф.г.	250	
		Чай с сахаром					
		Плов с курицей	добр	раз-а	д.ф.г.	250	65°
		Мясо с грибами					
1.50		Напиток из фруктов	добр	раз-а	д.ф.г.	200	
		Пшеничная соевая мука					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.ф.г.	30	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.ф.г.	30	
1.50	1.30	Салат (молочный)					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Бутерброд с овощами слабосо-	добр	раз-а одф б		30/10	
		Суп картофель- ный с горохом	добр	раз-се одф б		200	75°
		Плов с курицей и фруктами	добр	раз-а одф б		200	65°
		Напиток из ма- шгородского фрук-	добр	раз-а одф б		200	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а одф б		15	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а одф б		20	
14 ⁰⁰	15 ⁰⁰	Подарок					
		Катан - Куни	добр	раз-а одф б		50	
		Сок фруктовый	добр	раз-а одф б		200	
		Фрукты маринов					
		Фрукты (апельсин)	добр	раз-а одф б		100	
14 ³⁰	15 ⁰⁰	Утка 1					
		Салат картофель- ный с овощами	добр	раз-се одф б		100	

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Картофель отвар- ной	добр	раз-а одф б		180	65°
		Курица запечен-	добр	раз-а одф б		100	65°
		Чай с молоком	добр	раз-а одф б		200	75°
		с сахаром					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а одф б		60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а одф б		60	
14 ⁰⁰	14 ³⁰	Утка 2					
		Молоко кипе- ляное 2,5%	добр	раз-а одф б		180	
		Вафли	добр	раз-а одф б		30	
14.04	14 ³⁰	Завтрак					
		Бутерброд с по- варкой и мас-	добр	раз-а одф б		30/15/5	
		ная сливочная					
		Машина пшенич-	добр	раз-а одф б		200/10	65°
		ная молотая					
		с маслом слив-					
		очное	добр	раз-а одф б		40	
		Чай с сахаром	добр	раз-а одф б		200	75°

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примеч
9 ⁰⁰	9 ³⁰	Батон сахарный	добр	раз - а	адв д 8	50	
		Завтрак (салатный)					
		Бутерброд с со	добр	раз - а	адв д 8	20/15/5	
		вирля и масоча					
		сдоба					
		Мама пашинка	добр	раз - а	адв д 8	200	65°
		молодого					
		Чай с сахаром	добр	раз - а	адв д 8	200	75°
10 ⁰⁰	10 ³⁰	Батон сахарный	добр	раз - а	адв д 8	50	
		Завтрак (салатный)					
		Печенье	добр	раз - а	адв д 8	50	
		Корнет "Заря" с	добр	раз - а	адв д 8	100	65°
		курицы					
		Макаронные с	добр	раз - а	адв д 8	20/3	65°
		зелен (ромки) с					
		варенье с маслом					
		сдоба					
		Чай с сахаром	добр	раз - а	адв д 8	200	75°
		Хлеб пашинка	добр	раз - а	адв д 8		

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
10 ⁰⁰	10 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз - а	адв д 8		
		Сдоб					
		Рассольник с	добр	раз - а	адв д 8	200/5	75°
		картофель с маслом					
		Корнет "Заря" с	добр	раз - а	адв д 8	100	65°
		курицы					
		Макаронные с	добр	раз - а	адв д 8	20/3	65°
		зелен (ромки) с					
		варенье с маслом	добр	раз - а	адв д 8		
		сдоба					
		Каплет с сес-	добр	раз - а	адв д 8	200	
		так яблок					
		Хлеб пашинка	добр	раз - а	адв д 8	60	
		Хлеб ржаной	добр	раз - а	адв д 8	60	
10 ²⁰	10 ³⁰	Сдоб (салатный)				50	
		Печенье	добр	раз - а	адв д 8	200/5	75°
		Рассольник с	добр	раз - а	адв д 8		
		картофель с сес-					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Котлеты "Зорька" руб	руб	руб - а	а	80	80°
		из куриных филе					
		Вяленое мясо из	руб	руб - а	а	150/3	80°
		рыбы отварное					
		(котлеты) с маслом					
		Сливочным					
		Каша из све-	руб	руб - а	а	200	
		жих яблок					
		Хлеб пшеничный	руб	руб - а	а	80	
		Хлеб ржаной	руб	руб - а	а	15	
14 ⁵⁰	15 ⁰⁰	Подарок					
		Вяленое мясо	руб	руб - а	а	150/15	
		из свиной вырезки					
		Сок фруктовый	руб	руб - а	а	200	
		(яблочный)					
17 ⁵⁰	18 ⁰⁰	Ужин 1					
		Вяленое мясо	руб	руб - а	а	80/50	80°
		Каша пшеничная	руб	руб - а	а	150/5	80°
		Вяленое с маслом					
		сливочным					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
18 ⁰⁰		Чай с сахаром	руб	руб - а	а	200	250
18 ⁵⁰		и фруктовой со-					
		дачей					
		Хлеб пшеничный	руб	руб - а	а	80	
		Хлеб ржаной	руб	руб - а	а	80	
19 ⁰⁰	19 ³⁰	Ужин 2					
		Каша 25%	руб	руб - а	а	200	
19 ⁰⁰	19 ³⁰	Завтрак					
		Бутерброд с	руб	руб - а	а	80/10	
		маслом сливоч.					
		Каша рисовая	руб	руб - а	а	150/3	80°
		молоком с ма-					
		сом сливочным					
		Вяленое мясо	руб	руб - а	а	150	80°
		Каша с молоком	руб	руб - а	а	200	
		Вяленое мясо	руб	руб - а	а		
19 ⁵⁰	20 ⁰⁰	Завтрак (пшеничный)					
19 ⁵⁰		Фрукты (яблоки)	руб	руб - а	а	100	
		Каша рисовая	руб	руб - а	а	150/5	80°

Дата и час приготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
		молоко (вареное)					
		с маслом сливочным					
10 ⁰⁰	10 ³⁰	Макаос с яблоками	добр	раз-а	д.д.д.з	200	25°
		Батон картофельный	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
		Завтрак (сгущенный)					
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-а	д.д.д.з	100	
		Макаос из мяса	добр	раз-а	д.д.д.з	250	25°
		(курица, фарш)					
		Напиток из сухо- фруктов	добр	раз-а	д.д.д.з	200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
11 ⁰⁰	11 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
		Воск					
		Зеленый горошек	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
		Яб (яб. галактика)					
		Суп картофельно- ый с крупой	добр	раз-а	д.д.д.з	250	25°
		(макаос)					
		Макаос из мяса	добр	раз-а	д.д.д.з	250	25°
		(курица, фарш)					

Дата и час приготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Напиток из сухо- фруктов	добр	раз-а	д.д.д.з	200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
12 ⁰⁰	12 ³⁰	Воск (макаос)					
		Салат из свеклы отварной с рас- тителем маслом	добр	раз-а	д.д.д.з	60	
		Суп картофельный с крупой (макаос)	добр	раз-а	д.д.д.з	200	25°
		Макаос из мяса	добр	раз-а	д.д.д.з	200	25°
		(курица, фарш)					
		Напиток из сухо- фруктов	добр	раз-а	д.д.д.з	200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.д.д.з	35	
13 ⁰⁰	13 ³⁰	Полдник					
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-а	д.д.д.з	100	
		Суп картофельно- ый с крупой	добр	раз-а	д.д.д.з	30	
		макаос "Завтрак"					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечан
		Сок фруктовый	добр	раз-а	ддддд	200	
		(сироп изюмный)					
17 ³⁰	18 ⁰⁰	Чай с сахаром	добр	раз-а	ддддд	50	
		Ватрушки изюмные	добр	раз-а	ддддд	100	25°
		Сладости отвар- ные с маслом сливочным	добр	раз-а	ддддд	100/3	25°
		Чай с сахаром	добр	раз-а	ддддд	200	25°
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	ддддд	30	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	ддддд	30	
19 ³⁰	20 ⁰⁰	Чай с сахаром	добр	раз-а	ддддд	200	
24.04. 21 ³⁰	22 ³⁰	Ватрушка изюмная	добр	раз-а	ддддд	200	
		Завтрак					
		Бутерброд с са- харом с маслом сливочным	добр	раз-а	ддддд	30	

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Ватрушка изюмная	добр	раз-а	ддддд	100/20	25°
		Чай с моло- ком и сахаром	добр	раз-а	ддддд	200	25°
20 ⁰⁰	21 ³⁰	Ватрушка изюмная	добр	раз-а	ддддд	25	
		Завтрак (сладкий)	добр	раз-а	ддддд	30	
		Бутерброд с са- харом с маслом сливочным	добр	раз-а	ддддд	30	
		Ватрушка изюмная	добр	раз-а	ддддд	100	25°
		Ватрушка изюмная	добр	раз-а	ддддд	100/3	25°
		Чай с сахаром	добр	раз-а	ддддд	200	25°
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	ддддд	30	
20 ⁰⁰	21 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а	ддддд	30	
		Обед					

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
		Салат из свеклы с вареной курицей с яблоками	добр	раз-а	МФВЗ	100	
		Веник домашний с вареной курицей	добр	раз-а	МФВЗ	250/10	25°
		Курица запеченная	добр	раз-а	МФВЗ	100	25°
		Грибное пюре с маслом сливочным	добр	раз-а	МФВЗ	200/3	25°
		Каша	добр	раз-а	МФВЗ	200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	МФВЗ	20	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	МФВЗ	20	
11:00	11:30	Пудинг	добр	раз-а	МФВЗ	200	
		Чайная (чех)	добр	раз-а	МФВЗ	50	
		Сок фруктовый (яблочный)	добр	раз-а	МФВЗ	200	
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-а	МФВЗ	100	

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
11.05	12:00/12:30	Завтрак	добр	раз-а	МФВЗ	100	
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-а	МФВЗ	200/15/5	
		Бутерброд с сыром, с маслом сливочным	добр	раз-а	МФВЗ	250	25°
		Каша молочная с фруктами	добр	раз-а	МФВЗ	200	
		Пудинг с яблоками	добр	раз-а	МФВЗ	200	
		Пирог с яблоками	добр	раз-а	МФВЗ	50	
12:00	12:30	Завтрак (пшеничный)	добр	раз-а	МФВЗ	200/15/5	
		Бутерброд с сыром, с маслом сливочным	добр	раз-а	МФВЗ	200	25°
		Каша молочная с фруктами	добр	раз-а	МФВЗ	200	25°
		Пудинг с яблоками	добр	раз-а	МФВЗ	200	

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примеч
10 ²⁰	10 ³⁰	Батон сахарный дообр		раз-се	МФВ С	30	
		Завтрак (старинный)					
		Бутерброд с дообр		раз-се	МФВ С	30	
		повидлом, сливоч- ным сливочным					
		Овощи тушеные дообр		раз-се	МФВ С	250	25°
		с мясом					
		Напиток из за дообр		раз-се	МФВ С	200	
		моротенных фрук- тов					
		Хлеб пшеничный дообр		раз-се	МФВ С	30	
11 ²⁰	11 ³⁰	Хлеб ржаной дообр		раз-се	МФВ С	30	
		Овощ					
		Бутерброд с дообр		раз-се	МФВ С	30	
		повидлом, мас- лом сливочным					
		Рассольник пе- дообр		раз-се	МФВ С	250/10	25°
		нижгородский со сисатой					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Овощи тушеные дообр		раз-се	МФВ С	250	25°
		с мясом					
		Напиток из за дообр		раз-се	МФВ С	200	
		моротенных фруктов					
		Хлеб пшеничный дообр		раз-се	МФВ С	30	
		Хлеб ржаной дообр		раз-се	МФВ С	30	
14 ²⁰	14 ³⁰	Овощ (маринованный)					
		Бутерброд с дообр		раз-се	МФВ С	30	
		повидлом и мас- лом сливочным					
		Рассольник пе- дообр		раз-се	МФВ С	200/5	25°
		нижгородский со сисатой					
		Овощи тушеные дообр		раз-се	МФВ С	200	25°
		с мясом					
25°		Напиток из за дообр		раз-се	МФВ С	200	
		моротенных фрук- тов					

Дата и час приготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примеч
		Хлеб пшеничный	добр	раз-се	МФ ВЗ	20	
14 ³⁰	15 ⁰⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-се	МФ ВЗ	15	
		Пончик					
		Блины со св-	добр	раз-се	МФ ВЗ	135/15	
		мороженым					
		Сок фруктовый	добр	раз-се	МФ ВЗ	200	
17 ³⁰	18 ⁰⁰	Ледяной					
		Утка 1					
		Курица запе- ченная	добр	раз-се	МФ ВЗ	100	60
		Каша овсяная	добр	раз-се	МФ ВЗ	80/3	60
		Рассольник					
		Варе с маслом					
		Сливочный					
		Чай с сахаром	добр	раз-се	МФ ВЗ	200	20
		Утка 2					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-се	МФ ВЗ	60	
19 ⁰⁰	19 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-се	МФ ВЗ	60	

Час введен ия	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Варенье 0,5% с сахаром	добр	раз-се	МФ ВЗ	200/5	
05.7.20	7 ³⁰	Завтрак					
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-се	МФ ВЗ	100	
		Бутерброд с мя-	добр	раз-се	МФ ВЗ	10/10	
		сом сливочным					
		Каша пшеничная	добр	раз-се	МФ ВЗ	200	60
		мороженым					
		Чай с сахаром	добр	раз-се	МФ ВЗ	200	75
		Варенье (яблоки)	добр	раз-се	МФ ВЗ	30	
9 ⁰⁰	9 ³⁰	Завтрак (старинный)					
		Фрукты (яблоки)	добр	раз-се	МФ ВЗ	100	
		Каша пшеничная	добр	раз-се	МФ ВЗ	150/3	60
		мороженым с са-					
		харом сливочным					
		Чай с сахаром	добр	раз-се	МФ ВЗ	200	75
		Варенье (яблоки)	добр	раз-се	МФ ВЗ		
10 ⁰⁰	10 ³⁰	Завтрак (старинный)					
		Курица к/с	добр	раз-се	МФ ВЗ	30	
		(соед. гарнир)					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Котлеты "Нот- инге" из куриных филе	добр	раз-а	д.д.д.д.	100	65°
		Рис отварной	добр	раз-а	д.д.д.д.	150/3	65°
		Рассол из масла сливочного					
		Чай с сахаром	добр	раз-а	д.д.д.д.	200	75°
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.д.д.д.	30	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.д.д.д.	30	
11:20	11:30	Овощ					
		Суп-лапша из машин с кар- тофелем	добр	раз-а	д.д.д.д.	250	75°
		Котлеты "Нот- инге" из кури- ных филе	добр	раз-а	д.д.д.д.	100	65°
		Рис отварной	добр	раз-а	д.д.д.д.	150/3	65°
		Рассол из масла сливоч- ного					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Курица 4с	добр	раз-а	д.д.д.д.	20	
		Суп-лапша	добр	раз-а	д.д.д.д.	200	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.д.д.д.	60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.д.д.д.	60	
12:20	12:30	Овощ (шпинат)	добр	раз-а	д.д.д.д.	200	75°
		Суп-лапша из машин с кар- тофелем	добр	раз-а	д.д.д.д.	200	75°
		Котлеты "Нот- инге" из куриных филе	добр	раз-а	д.д.д.д.	90	65°
		Рис отварной	добр	раз-а	д.д.д.д.	150/3	65°
		Рассол из масла сливочного					
		Чай с сахаром	добр	раз-а	д.д.д.д.	200	75°
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.д.д.д.	30	
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.д.д.д.	45	
14:50	15:00	Полдник					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
		Фрукты (апельсины)	добр	раз - а дд дс		100	
		Булочка с цук- ками (нхх)	добр	раз - а дд дс		50	
		Сок фруктовый	добр	раз - а дд дс		200	
17 ³⁰	18 ⁰⁰	Утка					
		Винегрет отбор- ной говядины	добр	раз - а дд дс		30/50	65°
		Картофель жареный	добр	раз - а дд дс		100	65°
		Чай с сахаром, с яблоками	добр	раз - а дд дс		200	75°
		Хлеб пшеничный	добр	раз - а дд дс		60	
		Хлеб ржаной	добр	раз - а дд дс		60	
19 ³⁰	19 ³⁰	Утка					
		Молоко кипя- щенное 2,5%	добр	раз - а дд дс		200	
		Вафли	добр	раз - а дд дс		30	
20.05.23	20 ³⁰ / 21 ³⁰	Завтрак					
		Бутерброд с са- харом и маслом	добр	раз - а дд дс		30/15/5	

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
		Мака с маком	добр	раз - а дд дс		250	65°
		Мака с маком	добр	раз - а дд дс		36	
		Печенье	добр	раз - а дд дс		200	75°
		Мака с маком	добр	раз - а дд дс		30	
		Батон кардамон	добр	раз - а дд дс			
20 ³⁰	20 ³⁰	Завтрак (аллергия)				100/5	65°
20 ³⁰		Мака с маком	добр	раз - а дд дс			
20 ³⁰		Булочка с маком	добр	раз - а дд дс		100/10	75°
20 ³⁰		Чай с сахаром	добр	раз - а дд дс		30	
		Печенье	добр	раз - а дд дс		65	
20 ³⁰	20 ³⁰	Батон кардамон	добр	раз - а дд дс			
		Завтрак (аллергия)	добр	раз - а дд дс		100	
		Фрукты (яблоки)	добр	раз - а дд дс		200/10	65°
		Запеканка кар- дамонная с маком с маслом сливочным	добр				

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечан
		Вушеры соевые	добр	раз-а	д.в.с.	30	
		фран. гарнир					
		Напиток из су-	добр	раз-а	д.в.с.	200	
		хофруктов					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.в.с.	30	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.в.с.	30	
11 ³⁰	11 ³⁰	Водя					
		Варен из свеклы	добр	раз-а	д.в.с.	200/10	75°
		капусты с кар-					
		тофелью, со сметаной					
		Запеканка кар-	добр	раз-а	д.в.с.	240/10	65°
		тофельная с ма-					
		сомом, с мажон					
		смажонной на					
		полосы					
		Вушеры соевые	добр	раз-а	д.в.с.	30	
		фран. гарнир					
		Напиток из су-	добр	раз-а	д.в.с.		
		хофруктов					

Дата и час готовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Хлеб пшенич-	добр	раз-а	д.в.с.	60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.в.с.	60	
12 ³⁰	12 ³⁰	Водя (пшеничная)					
		Варен из свек-	добр	раз-а	д.в.с.	200/5	75°
		лы капусты					
		с картошкой					
		со сметаной					
		Запеканка кар-	добр	раз-а	д.в.с.	180	65°
		тофельная с ма-					
		сомом					
		Вушеры соевые	добр	раз-а	д.в.с.	30	
		фран. гарнир					
		Напиток из су-	добр	раз-а	д.в.с.	200	
		хофруктов					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.в.с.	20	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.в.с.	25	
12 ³⁰	12 ³⁰	Полосы					
		Фрукты (банан)	добр	раз-а	д.в.с.	100	
		Ягодка (НКХ)	добр	раз-а	д.в.с.	30	
		Сок фруктовый	добр	раз-а	д.в.с.	200	
		(яблочный)					

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
17 ³⁰	18 ⁰⁰	Утка 1					
		Салат картофель-дооб. рау-а мфв 8				100	
		кури с жареным горошком				7	
		Батиска рыбные дооб. рау-а мфв 7				100	65°
		кури жареная					
		Картофель жареный дооб. рау-а мфв 8				100	65°
		Кури с повидлом дооб. рау-а мфв 8				100	75°
		Хлеб мякиш дооб. рау-а мфв 8				60	
		Хлеб ржаной дооб. рау-а мфв 8				60	
17 ²⁰	18 ³⁰	Утка 2					
		Картофель 25% дооб. рау-а мфв 8				100	
05.05.23 7/1	19 ³⁰	Завтрак					
		Вареное отбивное дооб. рау-а мфв 3				40	
		Биточки с ма- дооб. рау-а мфв 5				30/10	
		на сливочном					
		Запеканка су дооб. рау-а мфв 8				100/30	65°
		твердого со су-мешками мажон					

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Кури с мажон	дооб.	рау-а мфв 3		100	75°
		и мажон					
17 ³⁰	18 ³⁰	Батиска картофель дооб.	дооб.	рау-а мфв 7			30
		Завтрак (мясной)					
		Рыбные (селедки) дооб.	дооб.	рау-а мфв 8		100	
		Запеканка су дооб.	дооб.	рау-а мфв 8		100/30	65°
		твердого со су-мешками мажон					
		Кури с селедкой, с мажон	дооб.	рау-а мфв 8		100	75°
		Батиска картофель дооб.	дооб.	рау-а мфв 8		30	
18 ²⁰	19 ³⁰	Завтрак (селедка)					
		Суи картофель с дооб.	дооб.	рау-а мфв 8		250/10	75°
		фруктами					
		Запеканка су дооб.	дооб.	рау-а мфв 8		100/30	65°
		твердого со су-мешками мажон					
18 ²⁰		Кури с селедкой, с мажон	дооб.	рау-а мфв 8		100	75°

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
11 ²⁰	11 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а м.в.з		30	
		Всё					
		Суп гороховый	добр	раз-а м.в.з		250/10	75°
		с фрикадами					
		Приусае ш.ш.	добр	раз-а м.в.з		60/50	65°
		рыбной фрикады					
		с картофельной					
		смесью					
		Макаронные	добр	раз-а м.в.з		200/5	65°
		шредные отвар-					
		ные (потки)					
		Компот ш.ш.	добр	раз-а м.в.з		200	
		тех яблок					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а м.в.з			
		Хлеб ржаной	добр	раз-а м.в.з			
12 ²⁰	12 ³⁰	Всё (мелкие)					
		Суп гороховый	добр	раз-а м.в.з		200/10	75°
		с фрикадами					
		Приусае ш.ш.	добр	раз-а м.в.з		60/50	65°
		рыбной фрикады					
		с картофельной					
		смесью					

час зле- ода	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Макаронные ш.	добр	раз-а м.в.з		200	65°
		ш.ш. (потки)					
		отварные					
		Компот ш.ш.	добр	раз-а м.в.з		200	
		тех яблок					
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а м.в.з		20	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а м.в.з		45	
		Подарок					
		Фрукты (апельсины)	добр	раз-а м.в.з		100	
		Сода обилие-	добр	раз-а м.в.з		50	
		вешалка "Завтрак"					
		ка"					
		Сок фруктовый	добр	раз-а м.в.з		200	
		(мелкие) гороховый					
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	Утка 1					
		Макарабато-	добр	раз-а м.в.з		100	
		Макарабато-	добр	раз-а м.в.з		250	65°
		Макарабато-					
		Макарабато-					
		Макарабато-					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Чай с молоком с сахаром	добр	раз-а	добр	200	75°
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	добр		
19 ³⁰	10 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а	добр		
		Утка 2					
		Пюре картофельное	добр	раз-а	добр		
06.05.2017	10 ³⁰	Завтрак					
		Бутерброд с маслом сливоч.	добр	раз-а	добр		
		Машина	добр	раз-а	добр	230	65°
		Машина (вареная)					
		Пюре	добр	раз-а	добр		
		Чай с сахаром	добр	раз-а	добр	200	75°
20 ⁰⁰	10 ³⁰	Булочки с вареной	добр	раз-а	добр		
		Горючий завтрак (сваренный)					
		Фрукты (бобовые)	добр	раз-а	добр		
		Горючий кури- ные с рисом т- ровые	добр	раз-а	добр	100	65°

Дата и час готовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Машина пшени- чная вареная на варе с маслом сливочным	добр	раз-а	добр	100/3	65°
		Машина пшени- чная вареная на варе с маслом сливочным	добр	раз-а	добр		
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	добр		
10 ²⁰	10 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а	добр		
		Винегрет с со- евыми бобами	добр	раз-а	добр		
		Булочки с вареной сметаной	добр	раз-а	добр	250	25°
		Горючий кури- ные с рисом т- ровые	добр	раз-а	добр	100	65°
		Машина пшени- чная вареная на варе с маслом	добр	раз-а	добр	100/3	65°

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Напиток из замороженных фруктов	добр	раз-а	адфз		
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	адфз		
11 ²⁰	14 ³⁰	Хлеб ржаной	добр	раз-а	адфз		
		Подарок					
		Фрукт (яблоко)	добр	раз-а	адфз	100	
		Булочка "Паша"	добр	раз-а	адфз	50	
		Сок фруктовый	добр	раз-а	адфз		
		Сок персиковый					
10.08.79	17 ³⁰	Завтрак					
		Фрукт (яблоко)	добр	раз-а	адфз	100	
		Запеканка из творога с яблоками	добр	раз-а	адфз	200/50	50
		Чай с сахаром	добр	раз-а	адфз	105/15	250

Дата и час готовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
9 ²⁰	9 ³⁰	Батон карамельный	добр	раз-а	адфз		
		Завтрак (пшеничный)	добр	раз-а	адфз		
		Фрукт (яблоко)	добр	раз-а	адфз		
		Запеканка из творога с яблоками	добр	раз-а	адфз	100/50	50
		Чай с сахаром	добр	раз-а	адфз	200	250
10 ²⁰	10 ³⁰	Батон карамельный	добр	раз-а	адфз		
		Завтрак (пшеничный)	добр	раз-а	адфз		
		Булочка с маслом	добр	раз-а	адфз	30/10	
		Чай с сахаром	добр	раз-а	адфз	250	50
		Напиток из замороженных фруктов	добр	раз-а	адфз		
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	адфз		

Дата и час приготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептичес- кой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примеч
11 ⁰⁰	11 ³⁰	Хлеб ржаной	дообр	раз-а.д.ф.з.			
		Варенье					
		Салат "Орешки"	дообр	раз-а.д.ф.з.		100	
		Суп картофель- ный с горохом	дообр	раз-а.д.ф.з.		250	25
		Плов с курицы ми фруктами	дообр	раз-а.д.ф.з.		250	65
		Напиток из за- варенных фруктов	дообр	раз-а.д.ф.з.			
		Хлеб пшеничный	дообр	раз-а.д.ф.з.			
12 ⁰⁰	12 ³⁰	Хлеб ржаной	дообр	раз-а.д.ф.з.			
		Варенье (малина)					
		Бутерброд с маслом сливочным	дообр	раз-а.д.ф.з.		30/10	
		Суп картофе- льный с горохом	дообр	раз-а.д.ф.з.		200	25
		Плов с курицы ми фруктами	дообр	раз-а.д.ф.з.		200	65

Дата и час приготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептичес- кой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Напиток из за- варенных фруктов	дообр	раз-а.д.ф.з.		200	
		Хлеб пшеничный	дообр	раз-а.д.ф.з.			
14 ³⁰	15 ⁰⁰	Хлеб ржаной	дообр	раз-а.д.ф.з.			
		Поленица					
		Карны - курица	дообр	раз-а.д.ф.з.		30	
		Суп фруктовый	дообр	раз-а.д.ф.з.		200	
		Соус термодер- мальный					
17 ³⁰	18 ⁰⁰	Фрукт (яблоко)	дообр	раз-а.д.ф.з.		100	
		Лимон					
		Салат карто- фельный с сельдью	дообр	раз-а.д.ф.з.		100	
		Карпаччо курица	дообр	раз-а.д.ф.з.		180	65
		Курица запечен- ная	дообр	раз-а.д.ф.з.		100	65
		Чай с лимоном	дообр	раз-а.д.ф.з.		200	25
		с сахаром					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание Дата и час готовлен ия блюда
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.ф.с.	60	
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.ф.с.	60	
19 ²⁰	19 ³⁰	Чупи а					
		оволоко ките	добр	раз-а	д.ф.с.	100	10 ²⁰
		шмисе 45%					
		Вафли	добр	раз-а	д.ф.с.		
11.05.23	7 ²⁰ / 7 ³⁰	Завтрак (интернат)					
		Бутербред с по-	добр	раз-а	д.ф.с.	30	
		вареном и мас-					
		лом сливочным					
		Каша пшеничная	добр	раз-а	д.ф.с.	200/10	65°
		молочная с ма-					
		сом сливочным					
		Печенье	добр	раз-а	д.ф.с.	40	
		Чай с сахаром	добр	раз-а	д.ф.с.	200	75°
		Вафли сахарные	добр	раз-а	д.ф.с.	30	14 ²⁰
9 ²⁰	9 ³⁰	Завтрак (интернат)					
		Бутербред с по-	добр	раз-а	д.ф.с.	30	
		вареном и мас-					
		лом сливочным					

Дата и час готовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
		Каша пшенич-	добр	раз-а	д.ф.с.	200	65°
		ная молочная					
		Чай с сахаром	добр	раз-а	д.ф.с.	200	75°
		Вафли сахарные	добр	раз-а	д.ф.с.		
10 ²⁰	10 ³⁰	Завтрак (старшая)					
		Печенье	добр	раз-а	д.ф.с.	40	
		Колбасы	добр	раз-а	д.ф.с.	100	65°
		из куриного филе					
		с сахаром	добр	раз-а	д.ф.с.	100/5	65°
		фасоль отварная					
5 ²⁰		Протектор с мас-			д.ф.с.		
		лом сливочным					
		Чай с сахаром	добр	раз-а	д.ф.с.	200	75°
		Хлеб пшеничный	добр	раз-а	д.ф.с.		
		Хлеб ржаной	добр	раз-а	д.ф.с.		
11 ²⁰	11 ³⁰	Обед					
		Рассольник	добр	раз-а	д.ф.с.	200	75°
		с картошкой					
		с картошкой					

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
		Котлеты "Здоровье" гообр	рау-а	афвг	г	100	250
		и куриных эффект					
		Омлет с грибами и	гообр	рау-а	афвг	180/3	650
		зелены (ромаш)					
		отварные с мас-					
		лом сливочным					
		Каша из све-	гообр	рау-а	афвг	г	200
		жих яблок					
		Хлеб пшеничный	гообр	рау-а	афвг	г	80
		Хлеб ржаной	гообр	рау-а	афвг	г	80
12.00	12.30	Вос (маринов)					
		Пюре	гообр	рау-а	афвг	г	40
		Рассольник "По-	гообр	рау-а	афвг	г	200
		машинный со см-					
		танной					
		Котлеты "Здоровье" гообр	рау-а	афвг	г	90	650
		и куриных эффект					
		Омлет с грибами и	гообр	рау-а	афвг	г	150/3
		зелены (ромаш)					
		отварные с мас-					
		лом сливочным					

Каша из свежих яблок	гообр	рау-а	афвг	г
Хлеб пшеничный	гообр	рау-а	афвг	г
Хлеб ржаной	гообр	рау-а	афвг	г
12.15.00 Поларика				
Блины с молочной	гообр	рау-а	афвг	г
сметаной				
Сок фруктовый	гообр	рау-а	афвг	г
(молотый пшеничный)				
12.30.00 Утка				
и				
Омлет куриный	гообр	рау-а	афвг	г
Каша пшеничная	гообр	рау-а	афвг	г
с маслом сливочным				
Чай с сахаром	гообр	рау-а	афвг	г
и красной смородиной				
Хлеб пшеничный	гообр	рау-а	афвг	г
Хлеб ржаной	гообр	рау-а	афвг	г
Утка				
Картофель	гообр	рау-а	афвг	г
12.45.00 Картофель				