

ЖУРНАЛ

бракеража готовой пищевой продукции

Члены бракеражной комиссии:

Директор школы: Никифорова М.В. *М.В. Никифорова*

Заведующая столовой: Мельникова Н.А. *Н.А. Мельникова*

Медицинская сестра: Антипина Ю.А. *Ю.А. Антипина*

Медицинская сестра: Охлопкова О.Н. *О.Н. Охлопкова*

Начат: «20» 03 2023 г.

Окончен: «___» _____ 20__ г.

1

Дата и час приготовления 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	
10.03.2023	8 ³⁰	Протеин. тор. с сахаром	свежий, мягкий	к вограм	Директор	35		
	10 ³⁰	Каша овсяная	сладкая, мяг. вкус	в 8 ⁴⁰ , 9 ⁴⁰	Д/М	200/5		
	10 ³⁰	Чай с сахаром	сладкий, теплый	разрешено	Зав. магаз	200		
		Мясо вареное	отв. до готовности	к вограм в 10 ⁴⁰	Д	40		
		Аблочно	сленое, сладкое	11 ⁴⁰	и/с Д/М	200		
		Хлеб пшени.	свежий	разрешено		20		
		Мясо	в доз. ун. от 100г		Директор	100		
		Аблочно			Д/М			
		С ГРД	Мясо свежее	- мякоть, сочная, розоват-красн.	к вограм	Зав. магаз	60	
	11 ²⁰	Рапсовый шниц	- овал, мягкий, сочный	в 11 ⁴⁰	Д	250/10/5		
		Пюре	- мало мякоти, сочное	разрешено	и/с Д/М	100		
		Вкус курицы.	- неостатки, сочные			150		
		Хлеб пшени ржан.	- свежий			50/30		
		Кисель	- сладкий		Директор	200		
		П. с мясом			Д/М			
11	14 ²⁰	Протеин. тор. с сахаром	- теплый, хрустящий	к вограм	Зав. магаз	35		
		Каша овсяная	- мякоть, сладкая	в 14 ⁴⁰ , 15 ⁴⁰	Д	200/5		
		Чай с сахаром	- сладкий	разрешено	и/с Д/М	200		
		Мясо вареное	- отв. до готовности			40		
		Хлеб пшени.	- свежий			20		
		Мясо	- в доз. ун. кг			100		
		Аблочно	- свежий, сладкий			200		

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	Пр
21.03.2023		Бут.д с сыром	-свежий, хрустящий	к выдате в 8:20	Директор	20/15	
8 ²⁰	8 ³⁰	Котлета рыбн	-мясной, сочный	разрешено	Дир.	80	
10 ²⁰	10 ³⁰	Пюре карт	-смеш. вкус, смет в пюре	к выдате в 10:30	зав.проект	150	
		Чай с лимо	-сладкий, теплый	разрешено	М/С/П	200/7	
		Хлеб рт	-свежий			20	
Лноч. обед		Мандарин	-сладкий, сочный			100	
+РРД		Овощи свежие	свежий, хрустящий	к выдате в 11:40	Директор	60	
11 ²⁰	11 ³⁰	Суп горох.	насыт. вкус и цвет	разрешено	зав.проект	250/20/10	
		Рыбн. филе	сочный, мясной			150	
		Каша гр	сладкий		М/С/П	200	
		Хлеб пш/рт	свежий			40/20	
20:00		Бут.д с сыром	мясной, свежий	к выдате в 14:40/15:00	Директор	20/15	
14 ²⁰	14 ³⁰	Котлета рыбн	мясной, мясной	разрешено	Дир.	80	
		Пюре карт	одной ком. без кашки	разрешено	зав.проект	150	
		Чай с лимо	сладкий			200/7	
		Хлеб рт	свежий		М/С/П	20	

Дата и час приготовления 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
11.02.13	8 ³⁰	Впрт с маслом	мелкий овсяный	к вогаче в 8 ⁴⁰ , 8 ⁴⁰	Директор	30/10	
10 ⁴⁰	10 ³⁰	Завтрак "Царская"	сладкая, мясная	разрешено	Директор	180/20	
		Чай со сахаром	сладкий, теплый	разрешено	Зав. кафе	200/7	
		Коктейль 3,27	в фарт. чаш, с ложки и	к вогаче в 10 ⁴⁰ , 11 ⁰⁰	Директор	200	
		Банан	спелый, сладкий	разрешено	Директор	200	
11.02.13	11 ³⁰	Салат овощной	- овощи мелко порезаны, соевый соус	разрешено	Директор	60	
		Пюре картофельное	- пюре мясной высушено		Директор	250/1015	
		Емочки пюре	- мясное, соевое		Директор	100	
		Мясные котлеты	- в до. чашке; с. 2 в чашке	к вогаче в 11 ⁴⁰	Зав. кафе	150	
		Каша	- сладкая	разрешено	Директор	200	
		Хлеб мясной	- свежий	разрешено	Директор	40/10	
11.02.13	11 ³⁰	Впрт с маслом	- мелкий, свежий	к вогаче в 11 ⁴⁰ , 11 ⁴⁰	Директор	30/10	
		Завтрак "Царская"	- сладкая, соевая	разрешено	Директор	180/20	
		Чай со сахаром	- сладкий	разрешено	Зав. кафе	200/7	
		Коктейль 3,27	- в до. чашке		Директор	200	
		Банан	- свежий		Директор	200	

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	Приме
23.03.2023 8 ⁰⁰ 10 ⁰⁰	8 ³⁰ 10 ³⁰	Тертые макароны Макароны Суп с овощами Коро. суп Мясной суп Хлеб пшеничный	- мелкие, сочные - отв. по готовности - свежий, хрустящий - свежий - свежий, сочный - свежий	к выдате в 8 ⁰⁰ , 8 ⁴⁰ в выдате в 8 ⁰⁰ , 8 ⁴⁰ в 1 ⁰⁰ выдате	Директор Зав. кафе М.С.	90/50 150 20 200 100 20/20	
Проб. обед + ППД 11 ⁰⁰	11 ³⁰	Мясная свекла Суп рыбный Зразы рыб. Мясо котлет Каша гречневая Хлеб пшеничный	свежий, сочный в меру кашеч. вязк и цвет сочные, мелкие без комочков, вязк свежий свежий	к выдате в 11 ⁰⁰ разрешено	Директор Зав. кафе М.С. С.	60 250/33 100 150 200 40/20	
2 смена 14 ⁰⁰	14 ³⁰	Тертые макароны Макароны Суп с овощами Коро. суп Мясной суп Хлеб пшеничный	сочные, мелкие не склеившиеся, мелкие свежий, хрустящий свежий свежий, сочный свежий	к выдате в 14 ⁰⁰ , 15 ⁰⁰ разрешено	Директор Зав. кафе М.С.	90/50 150 20 200 100 20/20	

Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание	Дата и час взвешивания	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
0/50				Тренировка с 27.03.23 по 31.03.23					
150		27.03	23	Бул. р. гор. сыр	- мяжный, хрустящий	К Вигоре	20/5	150	Мещ. и другие
10		09:00	09:10	Каша рисов.	- сладкая, ер. комочек	В 09:15;	250/5	200	Вороженин М. В.
100				какао с молоком	- сладкий	9:30	200	200	Зав. и др.
100				хлеб рт	- свежий	разрешено.	20	20	Короженко И. А.
10/20				Хлеб пш	- свежий		20	20	Короженко И. А.
60									Мещ.
150/35									Ом
150		Обед	12:40	12:50	Салат из пом. свежий, сои в меру	К Вигоре	Мещ. 100	150	Мещ. 100
100				Рассольник	капуста, овощи и яйца	В 13:00;	250/10/5	200	Вороженин М. В.
10/20				котлеты по-дом.	мясные, сочные	13:15	200/50	200	Зав. и др.
100/50				Каша гречка	растительная, сои в меру	разрешено	200	200	Короженко И. А.
150				Сок	в град. ут, ср. софт		200	200	Мещ.
10				хлеб пш/рт	свежий		60/60	60/60	
100				Апельсин	спелый, сладкий		0,33	0,33	
100				Шоколад	в град. ут, ср. софт		90	90	
100				сок яблочный	в град. ут, ср. софт		0,2	0,2	

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
28.03.23 9:00	9:10	Каша "Полдун"	сладкая, ман. круп	к виду в 9:15, 9:30	Мач. лог.	20/5	
		Сыр	свежий	разрешено	Зав. упр.	30	
		Мясн. фарш	в фарш упр. ср. круп		Корова	35	
		Чай с сахаром	сладкий, теплый		Мач. лог.	200	
		Хлеб фин. кисл.	свежий		Зав. упр.	20/30	
		Приправа Российская	мелкая, острая			80	
		Булгур	в фарш упр. ср. круп			125	
						100	
Обед 12:40	12:50	Салат Петруш.	- острый, легкий, соевый	в виде в 13:00, 13:15	Мач. лог.	25/20/75	
		Суп картофель.	- постный, вкусный, соевый	разрешено	Зав. упр.	300	
		Макар. по-дом.	- легкий, соевый		Корова	100	
		Каша пш.	- сладкий		Мач. лог.	50/50	
		Хлеб муч. ржан.	- свежий		Зав. упр.	200	
		Идиш	- свежий, сладкий			0,2	
		Сок фруктовый	- в р. упр. ке; с.г. вл			26	
		Пюре из картофеля	- в р. упр. ке; с.г. вл				

Результаты оценки качества порционных блюд	Примечание	Дата и час оценки блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кули- нарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
100		1903	2023	Суп-пюре из картофеля	- ароматное, сладкое,	к возмещению	Иванов	200/30	
100		1903	2023	Булочка с сиром	- свежий, хрустящий	в 8 ¹⁵ , 8 ²⁰	Иванов	300/10	
100				Цуккии	- сладкие	разрешено	Зав. пищеблок	200	
100				Пюре из картофеля	- в ф. ф. (с. з. в. н.)		Иванов	400	
100		1903	2023	Омлет из картофеля	свежий, хрустящий	к возмещению	Иванов	100	
100		1903	2023	Уха рыбачья	касаю. вкус и цвет	в 13 ⁰⁰ , 13 ¹⁵	Иванов	250/40	
100				Пюре из картофеля	расквашенный с солью в меру	разрешено	Иванов	350	
100				Сок	в град. ф. с. з. в. н.		Иванов	200	
100				Хлеб пш.	свежий		Зав. пищеблок	60	
100				Хлеб рж.	свежий		Иванов	60	
100				Сок из фруктов	в град. ф. с. з. в. н.		Иванов	0,2	
100				Вареники	в град. ф. с. з. в. н.		Иванов	80	
100				Магги	сладкий, сладкий		Иванов	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	При
30.03.2017 9:00	9:10	Мини вареники	отв. по готовности	к подаче в 9:15, 9:30	Иванов	40	
		Сыр молочный	мелк. вкуч, крупно проверено	разрешено	Иванов	500	
		Мяс с маслом	свежий, мясной		Иванов	100	
		Хлеб со сливоч.	сладкий, теплый		Иванов	100	
		Хлеб ржаной	свежий		Иванов	100	
		Хлеб пшеничный	свежий		Иванов	100	
Обед 12:00	12:50	Салат из св. помидор	- свежий, сочный	к подаче в 13:00, 13:15	Иванов	100	
		Мяс с ав. капустой	- нестуч вкуч, сочный	разрешено	Иванов	100	
		Мяс с луком в соусе	- свежий, сочный	разрешено	Иванов	100	
		Мяс с ур. отв.	- отв. по готовности		Иванов	100	
		Компот	- сладкий		Иванов	200	
		Хлеб ржаной	- свежий		Иванов	60	
		Хлеб пшеничный	- свежий		Иванов	80	
		Вареники	- в до. зн. ке с г. в. н.		Иванов	100	
		Сок апельси.	- в до. зн. ке с г. в. н.		Иванов	100	
		Шарик	- в до. зн. ке с г. в. н.		Иванов	50	

Результаты взвешивания порционных блюд	Прим	Дата	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
40		31.05.23	9 ¹⁰	Рис припущен.	- рассыпчатый, мягкий	к выдате в 9 ¹⁵ , 9 ³⁰	Мед. Кошкин	180	
100				Тертески из маж	лишки, сочные	разрешено	Воробей	100/50	
100				Канд. урешки	- в до. фр. ке; с. г. в. м		Ковалев	40	
40				Коро. каша	- с мажком теплым			200	
40				Хлеб пшени	свежий, мягкий		Мед. Огу	20	
100		08.05	12 ⁴⁰	Каша из ов. овсян	- сочная, свежий, соевый	к выдате в 13 ⁰⁰ , 13 ¹⁵	Мед. Кошкин	100	
100				Борщ Сибирск	- овсян, мажком, соевый	разрешено	Воробей	50/5/5	
100				Риса терески	- запек, мажком, соевый		Ковалев	120/5	
80				Море карт	- сив. вкус, без комков		Ковалев	180	
200				Сок	- в до. фр. ке; с. г. в. м		Мед. Огу	200	
60				Хлеб рж	мажком, мягкий			60/60	
80				Макарон	} в соусе мажком укреплен срок годности с мориле			80	
100			Сок яблоч					0/2	
100			Баклажан					28	
50			Мяс. бляшка					50	

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	Пр
03.04.2023		Рул с сыром	свежий, мякис	к виду в 10/140	Директор	20/15	
8 ²⁰	8 ³⁰	Муса вареная	отв. до готовности	разрешено	Директор	40	
10 ²⁰	10 ³⁰	Каша пшеница	сладкая, мол. Вкус	к виду в 10/140, 11/40	Директор	200/15	
		Мок. манеж	сладкий, теплый	разрешено	Директор	200	
		Хлеб пшени	свежий	разрешено	Директор	20	
		Блины	сладкое, сладкое		Директор	200	
Полд. обед		Муса овсян	- мякис, сладкая	к виду в 11/20	Директор	30	
+ ПП		Рассольник	- овсян мякис	разрешено	Директор	250/15	
11 ²⁰	11 ³⁰	Мясное по-дом	- мякис, сочное	разрешено	Директор	200	
		Компот	- сладкий		Директор	200	
		Хлеб пшени	- свежий, мякис		Директор	40/140	
10 ужин		Рул с сыром	- мякис, свежий	к виду в 10/140	Директор	20/15	
14 ²⁰	14 ³⁰	Каша пшеница	- сладкая, без комков	к виду в 10/140	Директор	200/15	
		Муса вареная	- отв. до готовности	в 10/140	Директор	40	
		Мок. манеж	- сладкий, теплый	в 10/140	Директор	200	
		Хлеб пшени	- свежий	разрешено	Директор	20	
		Блины	- свежее, сладкое		Директор	200	

Результаты взвешивания порционных блюд	Приложение	Дата	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
20/15		04.04.2023		Бул. с горсир	- хрустящий, теплый	к в/дате	Директор	35	
40		8 ³⁰		Виточки рп.ф.	- мелкие, сочные	в 8 ³⁰ 9 ⁴⁰	Директор	90	
200/5		10 ³⁰		пюре карт	- сев. вкус, без комочков	к в/дате	Директор	150	
100				пюре св.	- свежий, хрустящий	в 10 ⁴⁰ , 11 ⁴⁰	М/с: Д/с	30	
10				хлеб рп	- свежий	разрешено		20	
200				чай с ммм	- сладкий, теплый			200/7	
30		11 ⁰⁰		Салат овощной	свежий, соки в меру	к в/дате	Директор		
250/15/5		11 ³⁰		Суп борщ.	насыщ. вкус, соки в меру	в 11 ⁴⁰	Директор	250/15/5	
100				Фрикадельки	мелкие, сочные	разрешено	М/с: Д/с	90	
40/40				рис припущ.	распущенный			150	
				кошачья	сладкий			200	
10/15				хлеб рп	свежий			40/20	
200/5		14 ⁰⁰		Бул. с горсир	мелкий, свежий	к в/дате	Директор	35	
40		14 ³⁰		Виточки рп.ф.	мелкие, сочные	в 14 ³⁰ 15 ⁴⁰	Директор	90	
200				пюре карт	без комочков, сив. вкус	разрешено	М/с: Д/с	150	
10				пюре св.	свежий, хрустящий			30	
200				хлеб рп	свежий			20	
				чай с ммм	сладкий, теплый			200/7	

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	При
05.04.2023	8 ²⁰	Овощи свеж.	свежие, сочные	к вогаме	Директор	30	
	8 ³⁰	Котлет из мяса	сочные, мясные	в 8 ⁴⁰ , 8 ⁴⁰	ММ	80	
	10 ²⁰	Каша гречнев.	разогретая	разрешено	Зав. пищеб.	150	
		Хлеб с сахаром	сладкий, пышный	к вогаме	Б	200	
		Хлеб ржаной	свежий	в 10 ⁴⁰ , 11 ⁴⁰	МК	20	
		Хлеб пшенич.	свежий	разрешено		20	
		Макароны	спелый, сладкий			100	
Молоко обезж.		Салат картофель.	свежий, овощи свежие	к вогаме	Директор	60	
Р ПР		Щи из св. капуст.	кашечка, цвет. сок в меру	в 11 ⁴⁰	ММ	150/13/5	
	11 ²⁰	Каша из гречки	сочная, мясные	разрешено	Зав. пищеб.	90/30	
		Макароны	отв. до готовности, не смешивать		Б	150	
		Каша	сладкий		МК	200	
		Хлеб пшенич./ри	свежий			40/20	
М Селедечье		Овощи свеж.	- свежие, сочные	к вогаме	Директор	30	
11 ²⁰	11 ³⁰	Котлет из мяса	- мясные, сочные	в 11 ⁴⁰ , 15 ⁴⁰	ММ	80	
		Каша греч.	- рассыпчатая, сочная	в 11 ⁴⁰	Зав. пищеб.	150	
		Хлеб с сахаром	- сладкий		Б	200	
		Хлеб ржаной	- свежий		МК	10/10	
		Макароны	- свежий, сладкий			100	

Результаты взвешивания порционных блюд	При	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
10		10 ³⁰ 23	Бут. с с маком 200 - сладкий, светлый		к вогам	Директор	30/10	
10		10 ³⁰ 8 ³⁰	Суп с курицей 180/20 - легкое, сладкое		в 10 ³⁰ 9 ³⁰	Директор	180/20	
150		10 ³⁰ 10 ³⁰	Чай с сахаром 200 - сладкий, темный		к вогам	Зав. прораб	200	
200			Апельсин 200 - сладкий		в 10 ³⁰ 11 ³⁰	Директор	200	
10			Апельсин 200 - сладкий		разрешено	Директор		
10			Апельсин 200 - сладкий				60	
100		10 ³⁰ 11 ³⁰	Суп с овощами 200 - легкий, сочный		к вогам	Директор	200/10	
60			Рис с курицей 180 - легкий, сочный		в 11 ³⁰	Директор	90	
100/145			Рис с овощами 180 - легкий, сочный		разрешено	Зав. прораб	150	
100/30			Кисель 200 - сладкий			Директор	200	
150			Хлеб пшеничный 40/30 - светлый			Директор	40/30	
200			Апельсин - светлый, сладкий			Директор	200	
40/20								
30		14 ³⁰ 14 ³⁰	Бут. с с маком светлый, сладкий			Директор	30/10	
20			Суп с курицей 180/20 - легкое, сладкое			Зав. прораб	180/20	
150			Чай с сахаром 200 - сладкий			Директор	200	
200			Апельсин 200 - сладкий			Директор	200	
10/20								
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	При
07.04.2023		Овощи св/копченые)	Свежий, сочный	к выдате	Директор	20	
8 ⁰⁰	8 ³⁰	Рисов. из пшено	распаренный, соев. в меру	в 8 ⁰⁰ , 8 ¹⁵	Директор	100	
10 ⁰⁰	10 ³⁰	Корейск. салат	сладкий, тертый	к выдате	Зав. прораб	200	
		Абсолют	сладкий, сладкое	в 10 ⁰⁰ , 11 ⁰⁰	Директор	100	
		Хлеб пш/ржан	свежий	разрешено	Директор	20/20	
Мед. обед		Икра свежая.	- сладкая, соев. в меру			60	
+ ГЛД		Свекольник	- овощи мелко нарезаны	к выдате	Директор	25/25	
11 ⁰⁰	11 ³⁰	Запек. картоф.	- соевый, мелко	в 11 ⁰⁰	Директор	20/25	
		Малинов. из пшено	- сладкий	разрешено	Зав. прораб	200	
		Хлеб пшени/ржи.	- свежий			40/20	
		Сок апельси.	- в доз. ун. ке		Директор	200	
Д. смен		Овощи св/копченые)	- свежий, сочный	к выдате		20	
11 ²⁰	11 ³⁰	Рисов. из пшено	- распаренный, соев. в меру	к выдате в 11 ⁰⁰ , 11 ¹⁵	Директор	100	
		Корейск. салат	- сладкий	разрешено	Директор	200	
		Абсолют	- свежий, сладкое		Директор	100	
		Хлеб пшени/ржи	- свежий		Зав. прораб	20/20	
					Директор		

Результаты взвешивания порционных блюд	При	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
100		8 ²⁰	Каша пшенич. - с маслом, сг. котлет.		К. Виноградов	Директор	200/5	
100		8 ²⁰	Каша гречнев. - в ф. ун. те		В. 8:30, 9:20	Зав. уф. уф	50	
100		10 ²⁰	Каша с маслом с сахаром		В. 10:20, 11:20	И. П. Жу	200	
100			Яблоко - свежее, соевое		проф. уф. уф	И. П. Жу	200	
10/20			Хлеб пшенич. - свежий				20	
60		11 ³⁰	Выпечка - овсяная лепешка		К. Виноградов	Директор	60	
150/5			Суп картофельный - картофельный		В. 11:40	Зав. уф. уф	250/30	
200/5			Компот - соевый, лимонный		проф. уф. уф	И. П. Жу	80	
200			Каша гречнев. - рассыпчатая с маслом				150	
10/20			Компот - с сахаром				200	
100			Хлеб пшенич. - свежий				40/60	
10			Сок - в ф. ун. те			Директор	10	
100						Зав. уф. уф		
100						И. П. Жу		
10/20								

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	Пр
10.04.2023	8 ²⁰	Бут. с фруктами - сладкий, свеж.		к виду	Директор	20/20	
8 ²⁰	8 ³⁰	Каша овсяная - сладкая, сгущенная.		в виду	Зав. прораб	20/20	
10 ²⁰	10 ³⁰	Чай с лимоном - сладкий, с лимон.		разрешено	Зав. прораб	20/20	
		Яйца варен - отв. до готовности		к виду		40	
		Апельсин - свежий, сладкий		в виду		200	
Пышка. обед		Хлеб пш - свежий		разрешено		40	
+ ГЛД		Сметана у пом. - овощи мелко, соевые		к виду	Директор	60	
11 ²⁰	11 ³⁰	Варен. картош. - отваренные, с маслом		в виду	Зав. прораб	20/20	
		Березовый сок - сладкий, соевый		разрешено	Зав. прораб	20/20	
		Морс картош. - свек. в виде, соевый				150	
		Каша пш - свежий				200	
		Хлеб ржан. - свежий				20/40	
2 сгущенка		Коктейль - в до. фр. ке.				200	
14 ²⁰	14 ³⁰	Бут. с фруктами - сладкий, лимонный		к виду	Директор	20/20	
		Каша овсяная - сладкая, сгущенная.		в виду	Зав. прораб	20/20	
		Чай с лимоном - сладкий		разрешено	Зав. прораб	20/20	
		Яйца вар. - отваренные до готовности				40	
		Апельсин - свежий				200	
		Хлеб пш - свежий				40	

Результаты взвешивания порционных блюд	Прим.	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
200/20		11 04 23	Врт с маслом	свежий, мягкий	к виду	Директор	20/15	
200/5		11 04 23	Вяочки рубленые	сочное, мягкое	в 14 00	Зав. цехом	30/50	
200/2		10 30	Рис припущенный	раскошевелен	к виду		150	
40			Чай с сахаром	сладкий, терпкий	10 40 11 40	Иде: ср	200	
200			Хлеб мяки прп	свежий	разрешено		20/20	
10		11 05	Сок 0,2	в оград. цех., с 10 40 и			0,2	
100					к виду	Директор		
200/10/5		11 05 обд	Рассольник	насыт. вкус и цвет	в 11 40	Зав. цехом	20/10/5	
10/60		11 05 обд	Котлеты	сочное, мягкое	разрешено	Зав. цехом	80	
150		11 05 обд	Мяс. фарш. отв.	не смешивать, мягкое			150	
200			Кисель	сладкий		Иде: ср	200	
20/10			Хлеб мяки прп.	свежий			40/10	
200			Салат из овощей	- овощи мелко			60	
20/20		11 05 обд	Врт с маслом	- мяки, свежий			20/5	
200/5		11 05 обд	Вяочки рубленые	- мяки, сочные		Директор	30/50	
200/2			Рис припущенный	- рассыпчатый, соев. в.м.			150	
40			Чай с сахаром	- сладкий	к виду	Зав. цехом	200	
200			Хлеб мяки прп	- свежий	в 14 40		20/20	
10		11 05 обд	Сок 0,2	- в оград. цех.	15 40	Иде: ср	0,2	
					разрешено			

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
12.04.13	8 ³⁰	Бут. с супом	- свежий, легкий	И виден	Директор	20/5
8 ³⁰	8 ³⁰	Каша гречка	- легкий, сочный	В 8 ³⁰	Зав. прораб	80/5
10 ³⁰	10 ³⁰	Кор. кашиток	- рассыпч., соев. в м.	разрешено	И. С. С.	150
		Апельсин	- сладкий, теплый	В 10 ³⁰	И. С. С.	200
		Хлеб рж	- сочный, сладкий	разрешено	И. С. С.	200
		Хлеб рж	- свежий			20
Аноб. обед					Директор	
7 РМД		Салат фрукт.	- овощи свежие, соев.	И виден	И. С. С.	60
11 ³⁰	11 ³⁰	Свекольный	- насыщ. вкус	В 11 ³⁰	Зав. прораб	20/5
		Мяс. припущ.	- рассыпчатый, соев.	разрешено	И. С. С.	150
		Рисов. пюре	- легкий, сочный		И. С. С.	80/50
		Кашиток	- сладкий, теплый			200
		Хлеб пшенич.	- легкий			40/0
		Сок фрукт.	- в ф. у. м.		Директор	1
2 смены				И виден	И. С. С.	
14 ³⁰	14 ³⁰	Бут. с суп.	свежий, легкий	В 14 ³⁰	Зав. прораб	20/5
		Каша гречка	сочная, легкий	15 ³⁰	И. С. С.	80/5
		Каша гречка	рассыпчатая	разрешено	И. С. С.	150
		Кор. кашиток	сладкий			200
		Апельсин	сладкий, теплый			200
		Хлеб рж	свежий			20

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	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
20/15		04.23	Ближечки из мяса	сочные, мясные	к выдаче	Директор	80/50	
80/5		18 ³⁰	Рис креветки	расщепляемый, соевый в марг	в 10.11.40 разрешено	Зав. кафе	150	
150		10 ⁵⁰	Чай с лимонад	сладкий	к выдаче	М/с	200/7	
200			Копч. уф. котл. пр	в марг уф. с. г. в м	в 10.11.40 разрешено	М/с	38	
200			Хлеб пшени.	свежий			20	
20			Сок	в марг уф. с. г. в м	к выдаче	Директор	200	
					в 10.11.40 разрешено	Зав. кафе	60	
80		11 ³⁰	Салат из свеклы	свежий, соевый в марг	к	М/с	250/10	
250/15			Сыр панир	маслом, вкус и цвет			90	
150			Ближечки по-белор.	сочные, мясные			50/100	
80/50			Копчен. морс	сочные, морс без комков			200	
200			Копчен.	сладкий		Директор	50/100	
40/10			Хлеб пшени/рп.	свежий				
		14 ³⁰	Ближечки из мяса	- мясные, сочные	к выдаче	Зав. кафе	90/50	
20/15			Рис креветки	- расщепляемый, соевый	к 14.15.40 разрешено	М/с	150	
80/5			Чай с лимонад.	- сладкий		М/с	200/7	
150			Копч. уф. котл. пр	- в марг уф. с. г. в м			38	
200			Хлеб пшени.	- свежий			20	
200			Сок	- в марг уф. с. г. в м			200	
20								

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	Пр
14.04.2023	8 ²⁰	Вит. с с фруктами	- сладкий, свежий	12 видов	Директор	20/20	
	8 ³⁰	Виточки риз	- мелкие, сочные	6 видов	Директор	30	
	10 ²⁰	Море карт	- смесь овощей, мякоть	12 видов	Директор	150	
	10 ³⁰	Чаш со сметаной	- сладкий	6 видов	Директор	200	
		Хлеб пшени	- свежий	разрешен	Директор	20	
Почв. обес + срд		Сок фрукт	- в р. у. к. с. 2 вл			12	
		Салат из м.	- мелкие овощи, св	12 видов	Директор	20	
11 ²⁰	11 ³⁰	Суп картофель	- каша, овощи	6 видов	Директор	20/20	
		Котлетки	- мелкие, сочные	разрешен	Директор	30	
		Виле овощи	- овощи и мясо мяк.		Директор	150	
		Мини-пирожки	- сладкий, теплые		Директор	200	
		Хлеб пшени	- свежий			20/20	
2 смены							
14 ²⁰	14 ³⁰	Вит. с с фруктами	- сладкий, свежий	12 видов	Директор	20/20	
		Виточки риз	- мелкие, сочные	6 видов	Директор	30	
		Море карт	- смесь овощей, мякоть	разрешен	Директор	150	
		Чаш сметан	- сладкий		Директор	200	
		Хлеб пшени	- свежий		Директор	20	

Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание	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
20/20		06.23	Рис с сыром	свежий, мелкий	к вышке в обед, до	Директор	20/20	
90		8.30	Запек. из овощей	мелкая, сладкая	разрешено	зав. цехом	200/20	
150		10.50	Каша с маслом	сладкая	10.40, 11.40 разрешено	Директор	200	
200		мелко	Макарон	в пакет 40г, со сыр			100	
20			Сок апельси	в пакет 40г, со сыр			200	
10						Директор		
20/20		мелко	Мясо жарен	свежее, со в меру	к вышке в обед	зав. цехом	100	
200/20		11.20	Сыр жареный	мелкая, вкус и цвет	6.40	Директор	200/20	
80			Рыба жарен.	свежая, мелкая	разрешено	Директор	120/5	
150			Картофель том.	мелкий, со в меру			280	
100			Компот	сладкий			200	
20/20			Хлеб пшени	свежий			60	
20/20								
90								
180								
200								
20								

22

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	Пр
17.04.2023	8 ³⁰	Битт. тор. с сиром	свежий, мягкий	к выводу в р/о	Директор	35	
8 ³⁰	8 ³⁰	Каша овсяная	сладкая, мол. жир	разрешено	Зав. буфет	200/15	
10 ³⁰	10 ³⁰	Чай с сахаром	сладкий	к выводу в р/о	М/с	100	
		Ледя ват.	отв. по готовности	разрешено		40	
		Хлеб пш/ри.	свежий			20/20	
		Имбир	сладкое		Директор	100	
Полдн. обед	11 ³⁰	Сок фруктов	В град. фр. ср. жир	к выводу в р/о	Зав. буфет	0,2	
11 ³⁰	11 ³⁰	Каша овсяная	- сладкая, сочная			60	
		Рассольник	- овощи, майонез, соевый соус	разрешено	М/с	250/10/5	
		Рис рассыпчатый	- рассыпчатый			180	
		Грибы	- мягкое мясо			100	
		Кисель	- сладкий			100	
		Хлеб пш/ри	- свежий		Директор	50/30	
В. смен	14 ³⁰	Битт. тор. с сиром	- свежий, мягкий	к выводу в р/о	Зав. буфет	35	
14 ³⁰	14 ³⁰	Каша овсяная	- сладкая, ср. жир	15 ⁴⁰		200/5	
		Чай с сахаром	- сладкий	разрешено	М/с	100	
		Ледя ватная	отв. по готовности			40	
		Хлеб пш/ри	- свежий			20/20	
		Имбир	- свежее, сладкое			200	
	полдн.	Сок фруктов	- в фр. фр. - ке			0,2	

Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание	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
35		11:20:23	Бут. ф с суп.	- свежий, аппетит	к виду	Директор	20/15	
200/15		11:30	Котлет риб	- мясной сочный	разрешено	Зав. прораб	80	
100		11:50	пюре карто	- слив. вкус; соевый	к виду	М. С.	150	
40			Чай с лимо	- сладкий	разрешено	М. С.	200/2	
20/20			Банан	- свежий			200	
100			хлеб рт	- свежий, аппетит	к виду	Директор	20	
0, 2.		11:05:05			в 11:40	Директор		
60		11:10	Омлет свеж	свежий, хрустящий	разрешено	Зав. прораб	60	
250/10/5		11:11:30	Суп гороховый	насыт. вкус и цвет		М. С.	250/20/10	
150			Курица жарен	мякоть, сочная		М. С.	80	
100			Рис и об.	сочный, соевый в меру			150	
100			Котлет	сладкий			200	
100/30			Хлеб пшрт	свежий	к виду	Директор	100/30	
					в 11:30, 11:40	Зав. прораб		
35		11:45	Бут. ф с суп	свежий, мякоть	разрешено	Зав. прораб		
200/5			Котлет риб	сочный, соевый в меру		М. С.		
100			пюре карто	олив. вкус, без комков				
40			Чай с лимо	сладкий				
20/20			Банан	сладкий, без семян				
200			Хлеб пшрт	свежий				

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	Пр
18.04.23 8 ²⁰	8 ²⁰	Врт. с маслом	свежий, легкий	к выполне	Директор	30/40	
10 ²⁰	10 ³⁰	Запеканка Царская	мягкая, пышная	в 8 ⁴⁰ , 9 ⁴⁰	М/С	180/20	
		Чай со сливоч	мягкий, теплый	разрешено	Зав. групп	200/2	
		Маюфарин	спелый, мягкий	к выполне в	М/С	100	
	молот	Шоколад	в фойе чп, ср. темп	10 ⁴⁰ , 11 ⁴⁰ разрешено	М/С	80	
Молот. обел 11 ²⁰	11 ³⁰	Самая светлая	- свежий, легкий/соленый	к выполне	Директор	60	
		Пориз	- нежный вкус	в 11 ⁴⁰	М/С	150/10/5	
		Емочки из сливок	- легкий, сочный	разрешено	Зав. групп	100	
		Мак. из отв.	- отв. до готовности		М/С	150	
		Каша	- мягкий		М/С	100	
		Хлеб иши/рш.	- свежий		М/С	40/10	
14 ²⁰	14 ³⁰	Врт. с маслом	- свежий, легкий	к выполне	Директор	30/40	
		Запеканка Царская	- мягкая, сочная	в 14 ⁴⁰ /15 ⁴⁰	М/С	180/20	
		Чай со сливоч	- мягкий, теплый	разрешено	Зав. групп	200/2	
		Маюфарин	- мягкий		М/С	100	
	молот	Шоколад	- в фойе чп ие		М/С	80	

Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание	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
20/10		13 ⁰⁰	Тертая морковь - мелко, сырые		к в/д	Директор	80/50	
100/20		13 ³⁰	Каша гречка - рассыпч., соли в м.л.		в 8 ⁰⁰ 8 ⁰⁰	Зав. прораб	150	
100/2		10 ³⁰	Омлет свещ. - свещеный, хрустящий		разрешено	Зав. прораб	20	
100			Кеф. каша - сладкая, теплая		к в/д	З	200	
80			Апельсин - сладкий сочный		в 10 ⁰⁰ 11 ⁰⁰	и/с/р	200	
60			Хлеб пшени - свежий		разрешено	и/с/р	20/20	
60	Итог. обед					Директор		
100/10/5		11 ³⁰	Сок фрукт. в кварт. ч. с 100г		к в/д	Зав. прораб	200	
100		11 ³⁰	Маринованная свекла - соевый соус в м.л.		в 11 ⁰⁰	Зав. прораб	60	
150			Сыр рикотта - масл. в м.л. и цвет		разрешено	З	200/35	
100			Зеленый горох - соевый соус			и/с/р	100	
100/10			Море капуста - соевый соус, без комков				150	
80/10			Хлеб пшени - свежий		к в/д	Директор	40/20	
180/20			Каша овсяная - сладкая		в 14 ⁰⁰ 15 ⁰⁰	Зав. прораб	200	
100/2		14 ³⁰	Тертая морковь - соевый, сырые		разрешено	Зав. прораб	80/50	
100			Каша гречка - рассыпчатая, соли в м.л.			З	150	
80			Омлет св. - свещеный, хрустящий			и/с/р	20	
			Кеф. каша - сладкая				200	
			Апельсин - соевый соус				200	
			Хлеб пшени - свежий				20/20	

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
21.04.23 7 ^ч	7 ^ч	Овощи паровые	свежие, сочные	к завтраку	Александр	20
		Маффе из яиц	свежие, сочные в меру	в 8 ^ч	М/С	200
		Чай с сахаром	сладкий, теплый	разрешено	Завтрак	200
		Яблоко	свежее, спелое		А	200
		Хлеб пшени	свежий		М/С	20
		Хлеб ржан.	свежий			20
	15 ^ч	Сок виш.	в пакет 1л. от 100г			10
		Варени	} в пакет 1л. от 100г			90
		Пельмени				38
		Варени Артемовск				100
15 ^ч	15 ^ч	Овощи паровые	- свежие, сочные	к завтраку в 15 ^ч , 16 ^ч	Александр	20
		Маффе из яиц	- свежие, сочные	разрешено	Завтрак	200
		Чай с сахаром	- сладкий, теплый		А	200
		Яблоко	- свежее, спелое		М/С	200
		Хлеб пшени	- свежий			20/20
	15 ^ч	Сок виш.	} в пакетной упаковке			10
		Варени				90
		Пельмени		эффект поджарки		38
		Варени Артемовск		в порции		100

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	Время снятия пробы	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
20		23	Бул-г с смет.	- сметаной, свежий	к выгоне	Директор	20/20	
200		10	Сметанат	- сметаной, соевый	в 8 ^ч , 9 ^ч	М/С	150/5	
100		10	Шри овсу	- сметаной, сметановой		Зав. цеха	60	
200			Хлеб рт	- свежий	к выгоне	М/С	40	
20			Кефир слив	- сметаной	в 10 ^ч , 11 ^ч	М/С	200	
20								
60		10	Шоколад	- в ро. ун. ке. с. 2 в д		Директор	100	
90		10	Сок фрукт	- в ро. ун. ке. с. 2 в д	к выгоне	М/С	200	
38		10	Мини-пирог	- овсу сметаной	в 11 ^ч	Зав. цеха	60	
100			Суп лапша	- кашей, вкрут		М/С	250/15/5	
			Котлета м.	- сметаной, соевый		М/С	80	
20			Море / конус	- сметаной, соевый			60/60	
200			Каша ов	- сметаной			200	
100			Хлеб мк	- свежий			40	
100						Директор		
20/20						Зав. цеха		
100						М/С		
20								
30								
38								
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
24.09.23	8 ³⁰	Бул.-ф с сыром	- внешний, мякоть	к виду в 8 ³⁰	Директор	20/15
8 ³⁰	8 ³⁰	Личе вар	- отв. до готовности	разрешено	Иван	40
10 ³⁰	10 ³⁰	Каша пшен	- сладкая, р. комочек.	к виду в 10 ³⁰	Зав. кафе	200/5
		Мак. каштан	- сладкий, веник	к виду, кш	Иван	200
		Хлеб пш	- внешний	разрешено	Иван	20
		Доб. ко. св.	- внешнее, сладкое			200
14.09.23						
14.09.23	11 ³⁰	Мок. каштан	в факт. у, с р. гор	к виду в 11 ³⁰	Директор	20
11 ³⁰	11 ³⁰	Воск. каштан	каша, каша и каша	в 11 ³⁰	Иван	250/5/5
		Морков.	сладкая, мякоть	разрешено	Зав. кафе	200
		Каштан	сладкий		Иван	200
		Хлеб пш	сладкий		Иван	40/20
		Каша овсян	сладкая, саш. в шир.			60
14.09.23						
14.09.23	14 ³⁰	Бул.-ф с сыром	сладкий, мякоть	к виду в 14 ³⁰	Директор	20/15
14 ³⁰	14 ³⁰	Личе вар	отв. до готовности	в 14 ³⁰	Иван	40
		Каша пшен	сладкая, мякоть	15 ³⁰	Зав. кафе	200/5
		Мак. каштан	сладкий	разрешено	Иван	200
		Хлеб пш	сладкий		Иван	20
		Доб. ко. св.	сладкое, сладкое		Иван	200

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	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
20/15		12	Вит. тор с сыром	свежий, мелкий	к вогоне	Директор	35	
40		12	Печенки рыбные	сочные, мелкие	в 1 кв. кв	Директор	20	
200/5		10 ³⁰	Пюре картош.	без комков, слив. вкус	разрешено	Зав. уч. уч.	150	
200			Омлет свеж.	свежий, хрустящий	к вогоне	Директор	10	
20			Хлеб ржан.	свежий	в 1 кв. кв	Директор	20	
200			Чай с лимоном	сладкий, терпкий	разрешено		200/7	
			Панач	спелый, без шипа			200	
20			Моккошад	в довр. ур., с кориц.		Директор	20	
250/15		10 ³⁰	Салат свежий	- овощи мелко порезанные	к вогоне	Директор	60	
200		11 ³⁰	Пюре	- кашу в пюре, соевым в 1 кв. кв	разрешено	Зав. уч. уч.	250/15/5	
200			Пюре из пшеницы	- мягкое, соевое	разрешено	Директор	80	
40/20			Рис припущен.	рассыпчатый, соевый		Директор	150	
60			Компот	- сладкий, терпкий		Директор	200	
			Хлеб пшенич./ржан.	- свежий			40/20	
20/15		11 ³⁰	Вит. тор с сыром	- мелкий, сочный			35	
40		11 ³⁰	Печенки рыбные	- мелкие, сочные	к вогоне	Директор	20	
200/5			Пюре картош.	- слив. вкус, без комков	в 1 кв. кв	Директор	150	
200			Омлет свеж.	- свежий, хрустящий	15 кв	Зав. уч. уч.	10	
20			Хлеб ржан.	- свежий, терпкий	разрешено	Директор	20	
20			Чай с лимоном	- сладкий		Директор	200/7	
			Панач	- свежий			200	
			Моккошад	- в довр. ур. ке; с ? в кв			20	

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
26-04-13	8 ²⁰	Омлет св.	- свежий, хрустящий	И. Вигор	Директор	20
	8 ³⁰	Котлетки мясн	- сочные, мягкие	В. Вигор	Зав. кафе	80
	10 ²⁰	Зрени	- рассыпчатая, сочная	И. Вигор	М. С.	150
		Хлеб с сах	- сладкий	10 ⁴⁰	М. С.	200
		Макароны	- свежие	решили		100
		Хлеб пш	- свежий			20
Льгот. обед + ГМО					Директор	
	11 ²⁰	Салат карт	овощи, мясные, соевые	И. Вигор	М. С.	60
	11 ³⁰	Мини цукини	насыщенный вкус и цвет	В. Вигор	Зав. кафе	250
		Котлетки мясн	сочные, мягкие	решили	М. С.	80/30
		Макароны	не смешанные, мясные		М. С.	150
		Котлетки	сладкий			200
		Хлеб пш	свежий			100
		Ватрушки	в духовке, от 100г			35
2 смена					Директор	
	14 ²⁰	Омлет св.	свежий, хрустящий	И. Вигор	М. С.	20
	14 ³⁰	Котлетки мясн	сочные, мягкие	В. Вигор	Зав. кафе	80
		Зрени	рассыпчатая	решили	М. С.	150
		Хлеб с сах	сладкий		М. С.	200
		Макароны	сочные, сладкий			100
		Хлеб пш	свежий			20

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	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
пор 20		4.2023	Юрт с мясом	свежий, мясной	к виду	Директор	30/100	
суб 80		8 ³⁰	Суп с курицей	сладкий, мясной	в р. у. и	Директор	180/100	
150		10 ³⁰	Чай со сливоч.	сладкий	к виду	зав. кафе	200	
200			Апельсин	сладкий	в р. у. и	Директор	200	
100			Сок 3,27	в р. у. и, с горч.	разрешено	Директор	100	
20		11 ⁰⁰	Каша из гр.	в р. у. и, с горч.			30	
пор 60		11 ⁰⁵	Салат из свеклы	- мясной, соевый	к виду	Директор	60	
суб 25 гр		11 ¹⁰	Суп из овощей	- мясной, соевый	в р. у. и	Директор	250/100	
80/30			Рис с мясом/апельс.	- мясной, соевый	разрешено	зав. кафе	80	
150			Домашнее	- мясное, соевое		Директор	150	
200			Кисель	- сладкий		Директор	200	
кафе			Каша из гр.	- свежий			40/30	
35		11 ³⁰	Юрт с мясом	- свежий, мясной	к виду	Директор	30/100	
20			Суп с курицей	- мясное, соевое	в р. у. и	Директор	180/100	
суб 80			Чай со сливоч.	- сладкий	15 ⁰⁰	зав. кафе	200	
150			Апельсин	- свежий, соевый	разрешено	Директор	200	
200			Сок 3,27	в р. у. и		Директор	100	
100		11 ⁰⁰	Каша из гр.	с. и в			30	
20								

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
28.04.23		Посидар св.	свежий, сочный	К. Вигор	Директор	20
8 ²⁰	8 ²⁰	Плов с луком	распущен, сем в м.	В. Гидис	Зав. проф.	200
10 ¹⁰	10 ⁵⁰	кар. каштак	каштак, вкус, сладкий	К. Вигор	Зав. проф.	200
		кентель	в р. ф. ие	В. Гидис	Зав. проф.	200
		хлеб пшрп	свежий	В. Гидис	Зав. проф.	20/20
Плов, обед		кентель	в р. ф. ие			40
11 ¹⁰	11 ⁵⁰	Сок рзрук	ср. з. в м	К. Вигор	Директор	1/2
				В. Гидис	Зав. проф.	60
		Икра овощная	свежая, сем в меру	разрешено	Зав. проф.	250/15/5
		свекольник	каштак, вкус и цвет			200
		Занкашка	каштак, сем в меру			200
		каштак из кв.	сладкий			20/40
		хлеб пшрп	свежий			100
		Кефир	в пак. ф. ие, ср. з. в м			
2 семени		Посидар св.	свежий, сочный	К. Вигор	Директор	20
14 ²⁰	14 ⁵⁰	Плов с луком	распущен, сем в меру	В. Гидис	Зав. проф.	200
		кар. каштак	сладкий	разрешено	Зав. проф.	200
		кентель	в пак. ф. ие, ср. з. в м			200
		хлеб пшрп	свежий			20/20

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	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
20		11 ²³	Каши мешки	сладкая, соев. соус	к вогам	Директор	100/5	
200		1 ²⁰	Виноградная свинина	свинина	в 8 ^ч 8 ^ч	М/С	60	
200		10 ²⁰	Каши с мяс	сладкая	разрешено	Зав. прораб	100	
200			Сок фруктов	в 10 ^ч 10 ^ч	к вогам	М/С	200	
20/70			Мед пшени.	свинина	в 10 ^ч 10 ^ч	М/С	20	
40			Мокко	2 в 10 ^ч 10 ^ч	разрешено		20	
			коктейль				200	
60		11 ²⁰	Виноград	свинина, соев. соус	к вогам	Директор	100	
250/5/5			Суп картош.	свинина, свекла	1 ^ч 1 ^ч	М/С	250/30	
200			Котлеты картофель.	свинина, мясной		Зав. прораб	100	
200			Каши пшенич.	разрешено, соев. соус		М/С	180	
20/40			Каша пшенич.	сладкая		М/С	200	
100			Мед пшени./рш.	свинина			60/60	
20								
200								
200								
200								
20/20								

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
02.05.2023	8 ²⁰	Бут-ф с маслом	- свежий, пышный	к виду в 8 ²⁰	Директор	20/5
	8 ³⁰	Биточки кур.	- мясные, сочные			80/50
	10 ²⁰	Булгур прип.	- рассыпчатый, соевый	к виду в 10 ²⁰	Зав. кафе	150
		Чай с сах.	- сахарный			200
		Жидкое св.	- свежее, сладкое		М/с: Ю	200
Пыш. хлеб		Хлеб пшениц.	- свежий			20/20
П. Г. П. Д.				к виду в 11 ⁴⁰	Директор	
11 ²⁰	11 ²⁰	Салат из овощей	- овощи свежие, сочные		Зав. кафе	60
		Рассольник	- мясной, свежий	рефрешено		250/75
		Котлеты рыб.	- мясные, сочные		М/с: Ю	80
		Макарон.	- отб. по рецепту			150
		Кисель	- сахарный			200
		Хлеб пшениц.	- свежий		Директор	20/20
П. С. П. Д.				к виду в 14 ⁴⁰ /15 ⁰⁰	Зав. кафе	20/5
14 ²⁰	14 ³⁰	Бут-ф с маслом	- свежий, пышный			80/50
		Биточки кур.	- сочные, мясные			150
		Булгур прип.	- рассыпчатый, соевый		М/с:	200
		Чай с сах.	- сахарный			200
		Жидкое св.	- сочное, свежее			200
		Хлеб пшениц.	- свежий			20/20

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	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
20/5		03.05.2	Вфр с сарфан	свежий, мякоть	к виду	Директор	20/15	
80/50		10 ³⁰	Запеканка из творога	сладкая, мякоть	разрешено	М/С	180/20	
180		10 ³⁰	Какао с мюш.	сладкое	к виду	Зав. кафе	200	
200			Исходно	сленое, без начинки	разрешено	М/С	100	
200			Каша гр. 2,5л	в о. дообр. ф. с. гр. 2,5л		М/С	400	
20/20					к виду			
		06.05.2	Мяк. моркови.	- мякоть, сочная	в виду	Директор	60	
60		11 ³⁰	Сыр творожный	- нежный вкус, соевый	разрешено	М/С	20/20/10	
250/15			Риса замоч.	- рассыпчатая, соевая в шире		Зав. кафе	100/15	
80			Картофель кот.	- мякоть, сочная		М/С	150	
150			Каша гр.	- сладкая		М/С	200	
200			Клей мюш/рч.	- свежий			40/100	
200/40								
		14 ³⁰	Вфр с сарфан	р. мякоть, свежий	к виду	Директор	20/15	
20/5			Запеканка из творога	- мякоть, сладкая	в виду	М/С	180/20	
80/50			Какао с мюш.	- сладкое, теплоты	разрешено	Зав. кафе	200	
180			Исходно	- свежее, сладкое		М/С	100	
200			Каша гр. 2,5л	- в ф. ун. к. с. гр. 2,5л		М/С	400	
200								
20/20								

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
04.05.2023	8 ²⁰	Биточки мяс.	- мякис, сочные	к выданию рефрешено к выданию рефрешено	Директор Зав. кафе	90/50
10 ²⁰	10 ³⁰	Рис презенту	- рассыпчатый, соевый			150
		Чай с молоком	- сладкий			200/5
		Конф. урюк	- в р. ф. не			38
		Хлеб мяс	- свежий			20
16.09.2023	11 ²⁰	Мондофрен	свежий, сладкий			150
		Салат из свеклы	- мякис, сочные	к выданию в м.п. рефрешено	Директор Зав. кафе	60
		Суп мясной	- мякис, мякис			250/10
		Биточки	- сочные, мякис			80
		Море / конусы	- соевый в/ мякис			50/100
		Каша перл	- сладкий			200
		Хлеб мяс	- свежий			50/10
11.09.2023	14 ²⁰	Биточки мяс	сочные, мякис	к выданию 14 ²⁰ , 15 ²⁰ корректно	Директор Зав. кафе	90/50
	14 ²⁰	Рис презенту	рассыпчатый, соевый			150
		Чай с молоком	сладкий			200/5
		Конф. урюк	в р. ф. не			38
		Хлеб мяс	свежий			20
		Мондофрен	свежий, сладкий			150

Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание	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
50/50		23 ³⁰	Пир. с дышом	свежий, мелкий	к выдате	Директор	20/20	
6/150		8 ³⁰	Вяочки родные	сочное, мясное	разрешено	Директор	20	
200/4		10 ³⁰	Пире картоф.	однор., без лишков	к выдате	Зав. кафе	150	
38			Таб со сливк.	сладкий	в 10 ⁴⁰ , 11 ⁴⁰	Директор	200	
20			Хлеб мясной	свежий	разрешено	Директор	20	
150			Апельсин	сладкий, спелый			100	
60		10 ³⁰	Салат из морк.	свежий, соев в меру	к выдате	Директор	20	
250/10		11 ³⁰	Суп крестьянский	мясной, вкус и хлеб в н ⁴⁰	разрешено	Зав. кафе	150/15/5	
80			Колбаса	сочное, мясное	разрешено	Директор	20	
50/100			Рану из овощей	мякоть свежая, соев в м		Директор	150	
200			Напит. из млт.	сладкий			200	
50/40			Хлеб пшени	свежий		Директор	40/20	
10/50		11 ³⁰	Пир. с дышом	- свежий, мелкий	к выдате	Директор	20/20	
150			Вяочки родные	- мясное, сочное	в 14 ⁴⁰ , 15 ⁴⁰	Зав. кафе	20	
200/0			Пире картоф.	- слив выдате соев в м	разрешено	Директор	150	
38			Таб со сливк.	- сладкий, мякоть		Директор	200	
40			Хлеб мясн.	- свежий			20	
150			Апельсин	- сладкий, свежий			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
Обед 23 8 ⁰⁰	8 ³⁰	Бул. с сиром	- свежий, мелкий	к виду	Директор	20/5
10 ⁰⁰	10 ²⁰	Каша овсян. в сиром	- свежий, сочные	в ред. до	Директор	80/5
		Каша гречка	- рассыпчатая, с сиром	в ред. до	Директор	150
		Коржик	- свежий	б/о, 11 ⁰⁰	Директор	200
		Золото	- свежий, сладкое	в ред. до	Директор	200
		Хлеб рт	- свежий		Директор	20
Побед. обед 11 ²⁰	11 ⁵⁰	Салат закусоч.	- овощи мелкие	к виду	Директор	60
		Свекольник	- сочные с сиром	в ред. до	Директор	280/5
		Рис с грибами	- рассыпчатая, с сиром	в 11 ⁰⁰	Директор	150
		Руба туши	- свежий, тушеная	в ред. до	Директор	80/50
		Каша гречка	- свежий		Директор	200
		Хлеб пш рт	- свежий		Директор	40/20
		Йогурт	- в ф. ун. ке, е. и в. н.			

Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание	Примечание	Результаты взвешивания порционных блюд	Подписи членов бракеражной комиссии	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Наименование готового блюда	Примечание	Примечание	Примечание	Примечание	Примечание	Примечание	Примечание
20/5		23	35	Директор	К виду	Бут. ф с сиром - свежий, лимонный								
20/5		8 ³⁰	200/5	Директор	в 14 ⁰⁰ 15	Каша овсяная - сладкая, ореховая.								
150		10 ³⁰	200	Директор	К виду	Чай с сахаром - сладкий								
200			40	Директор	в 10 ⁰⁰ 11 ⁰⁰	Лимон вар - отв. до готовности								
200			100	Директор	разрешено	Яблоко - свежее, сладкое								
20		10 ⁰⁰	20/20	Директор	разрешено	Хлеб пшеничный - свежий								
60		11 ³⁰		Директор		Хлеб свек - лимонный, соевый								
250/5		11 ⁰⁰	60	Директор	К виду	Кисель вишневый - овсяный лимонный, соевый								
150			250/10/5	Директор	в 11 ⁰⁰	Крем - лимонный, соевый								
20/50			100	Директор	разрешено	Пес. фруктов - песочный, соевый								
200			150	Директор		Кисель - сладкий								
40/20			200	Директор		Хлеб пшеничный - свежий								
		11 ³⁰	50/30	Директор	К виду	Сок фруктовый - в р. ун. и др. в а								
			200	Директор	в 14 ⁰⁰ 15	Бут. ф с сиром - свежий, лимонный								
			35	Директор	разрешено	Каша овсяная - сладкая								
			200/5	Директор		Чай с сах - сладкий								
			200	Директор		Лимон вар - отв. до готовности								
			40	Директор		Яблоко - свежее, сладкое								
			100	Директор		Хлеб пшеничный - свежий								
			20/20	Директор										

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
№ 23 7 ²⁰ 10 ²⁰	7 ³⁰ 10 ³⁰	Пюре из мяса	сочное, мясное	И в виде в 19.00	Директор Зав. прораб	20/150
		Макар. изг.	отв. ф. картош., мясное	разрешено		150
		Овощи св/комисс.)	сочное, свежее	И в виде в 19.00		20
		Корейск. салат	сладкий, тертый	в 19.00		200
		Мандарин	спелый, сладкий	разрешено		150
		Хлеб или риз.	свежий			20/20
Молод. одес. е ГП 11 ²⁰	11 ³⁰	Маринад овощи	- мясное, сочное	И в виде в 11.00	Директор Зав. прораб	50
		Суп родной	- каша, рис, овощи	разрешено		100
		Зразы ризос.	- мясное, сочное			150
		Пюре картош.	- мясное, без картош.			200
		Каша	- сладкий			40/20
		Хлеб или риз.	- свежий, мясной			
№ 24 11 ²⁰	11 ³⁰	Пюре из мяса	- мясное, сочное	И в виде в 11.00	Директор Зав. прораб	20/150
		Макар. изг.	- отв. ф. картош.	разрешено		150
		Овощи св/комисс.)	- мясное, сочное			20
		Корейск. салат	- сладкий			200
		Мандарин	- свежий, сладкий			150
		Хлеб или риз.	- свежий			20/20

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	Время снятия пробы	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
90/150	11	08:23	Помидор св.	- свежий, мякоть	к виду	Директор	15	
150	11	15	Морковь у пт	- мякоть, сочная	в виде	Директор	200	
20	11	10:30	Чай с сах	- сладкий, теплый	к виду	Зав. кафе	200	
200			Флоко	- сладкое, свежее	в 10:40, 11:00	Директор	120	
150			Хлеб ширш	- свежий	разрешено	Директор	20/20	
20/20								
60	11	11:00	Сок гранит	- в дозе упаковке	к виду	Директор	200	
100	11	11:30	Консерв	- срок годности в Н	в 11:00	Директор	30	
100	11	11:50	Семечки тыквы	- острый, мякоть сочная	разрешено	Зав. кафе	60	
150			Свекольник	- неостр. вкус		Директор	250/15/5	
200			Рыба запеч.	- мякоть, сочная		Директор	50	
40/20			Рис отварен.	- рассыпчатый,		Директор	150	
90/150			Каша овсян.	- сладкий		Директор	200	
150			Хлеб ширш	- свежий	к виду	Директор	40/20	
150			Помидор св.	свежий, сочный	в 11:40	Директор	15	
20			Морковь у пт	сочная, мякоть	разрешено	Директор	200	
200			Чай с сах	сладкий		Директор	200	
150			Флоко	сочное, свежее			120	
20/20			Хлеб ширш	свежий			20/20	

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
13.05.2023		Бутерброд с сыром	свежий, мясистый	К виду в порядке разрешено К виду в порядке разрешено	Директор Зав.проект Мр: [подпись]	20/20
8 ⁴⁰	8 ³⁰	Сметана	сочный, мясистый			150
10 ²⁰	10 ³⁰	Икра морская	свежая, соев в меру			30
		Канар	сладкое			200
		Хлеб рж.	свежий			20
Питов. обед		котлеты 2,5/2	} в факт. чист, от софт и	К виду в порядке разрешено	Директор Зав.проект Мр: [подпись]	100
11 ²⁰	11 ³⁰	Макароны				спелые, сладкие
		Сметана	свежий, соев в меру			100
		Суп мясной	насыщенный, вкус и цвет			250/10
		Котлеты из мяса	сочные, мясные			100
		Пюре/картофель	мягкое/картофель сочное			100/80
		Каша гр.	сладкий			200
		Хлеб рж.	свежий			60

Результаты взвешивания порционных блюд	Примеры	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
20/20	23	Пир. с сыром	свежий, легкий	к выдате в 14:00, 14:40	Директор	20/15	
150	5 ⁰⁰	Яйца вареные	отв. по готовности	разрешено	Зав. буфет	40	
30	10 ⁰⁰	Каша пшеница	сладкое, мягкое	к выдате в 10:00, 11:00	М/С	200/15	
200		Мок. каша	сладкое	разрешено	М/С	200	
20		Хлеб пшени	свежий			20	
200		Сок апельси.	в град. ут. ср. содн	к выдате в 11:00	Директор	200	
200		Молочко	сладкое, мягкое	разрешено	Зав. буфет	200	
200		Каша кукуруз.	в град. ут. ср. содн	разрешено	М/С	40	
100		Мясо говяж.	свежее, сочное		М/С	30	
250/100		Рассольник	овощи мелко нарезаны			250/15/5	
100		Мягкое по-дом.	сочное, мягкое			200	
100/80		Компот	сладкое			200	
200		Хлеб пшени	свежий			40/100	
60		Сок апельси.	в град. ут. ср. содн	к выдате в 14:00, 15:30	Директор	200	
		Пир. с сыром	- свежий, легкий	разрешено	Зав. буфет	20/15	
		Яйца варен.	- отв. по готовности			40	
		Каша пшеница	- сладкое, мягкое		М/С	200/15	
		Мок. каша	- сладкое, мягкое			200	
		Хлеб пшени	- свежий, легкий			20	
		Сок апельси.	- в град. ут. ср. содн			200	
		Молочко	- свежее, сладкое			200	

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
16.05.23		Бут. с горсуп	- свежий, теплый	к выдате	Директор	35
8 ²⁰	8 ³⁰	выбочки рыб	- мелкие, сочные	в 8 ²⁰ разрешено	М.С.С.	80
10 ²⁰	10 ³⁰	шофе карт	- свеж. вкус, без комк	к выдате	Зав.проб	150
		паштет рыб	- свежий, сочный	в 10 ²⁰ разрешено	М.С.С.	30
		хлеб рж	- свежий, мягкий	разрешено		20
Погод. обед		чай с лим	- сладкий, с лимоном			200г
+ ГРД		бачан	- свежий, без комк	к выдате	Директор	200
11 ²⁰	11 ³⁰	Салатовое	- овощи, мелкие, сочные	в 11 ²⁰ разрешено	М.С.С.	60
		паштет по стр.	- мясной, сочный		Зав.проб	250г/500
		две примулы	- расстывший, мягкий		М.С.С.	150
		компот	- сладкий			200
		хлеб пш	- свежий, мягкий			200г
		Суп с сметан	- овощи, мелкие, свеж. вк.			250/15/5
2 смены		Бут. с горсуп	свежий, мягкий		Директор	35
14 ²⁰	14 ³⁰	выбочки рыб	сочная, мелкие	к выдате	М.С.С.	80
		шофе карт	свеж. вкус, без комк	в 14 ²⁰ 15 ⁴⁰	Зав.проб	150
		паштет рыб.	сочный, свежий	разрешено		30
		хлеб рж	свежий		М.С.С.	20
		чай с лим	сладкий			200г
		бачан	сметана, без комк			200

Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание	Результаты взвешивания порционных блюд	Подписи членов бракеражной комиссии	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Наименование готового блюда	Время приготовления
35		20	Директор	И вогдане	Свежие, сочные	Овощи свежие	23
80		80	Зав. производ.	в 8 ⁰⁰	мелкие, соев в меду	Котлет из мяса	250
150		150		разрешено	раскатаные	Каша гречнев.	
30		200			сладкий	Чай с сахаром	
20		20/20			свежий	Хлеб ржан/ми	
200/2		150			слепой сладкий	Апельсин	
200			Директор		в фойе ун. ср. зорн ~	Сок ви	
60		20	Зав. производ.		в фойе ун. ср. зорн ~	Шоколад	
250/15/500							
150		20		И вогдане	- свежие, сочные	Овощи свеж	15
200		80		в 15 ²⁵	- мелкие, соев в а	Котлет из мяса	
200/10		150		разрешено	- раскатаные, соев в м	Каша гречнев	
250/15/5		200			- сладкий	Чай с сахаром	
35		20/20			- свежий, мелкий	Хлеб рж/ми	
80		150	Директор		- сладкий	Апельсин	
150					- в ф. ун. к. с. з. б. н	Сок ви	
30		20	Зав. производ.		- в ф. ун. к. с. з. б. н	Шоколад	
20							
200/2							
200							

Результаты взвешивания порционных блюд	II	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
30/10 180/20 200		7.2023 8 ³⁰ 10 ²⁰	Овощи св(пошифр) Плов из риса Чай с сахаром Пашаи	свежие, сочные рассыпчатый рис в меру сладкий спелый, без шипа	к вогдане в 8 ⁴⁰ 13 ⁴⁰ разрешено к вогдане	Директор Зав.участком	20 200 200	
200 60 250/10/5			Хлеб пшеничный Конф. изг Сок 1л	свежий в драгр. ун., ор. лопн ✓ в драгр. ун., ор. лопн ✓	к вогдане разрешено	Зав.участком	20/20 40 1л	
30 150 200 40/30		09.09.23 11 ³⁰	Мясо свиное Свекольник Запек. картоф. Каша гр. из пшениц. Хлеб пшеничный	свежий, соки в меру кашечка вязкая и цвет свежий, пышный сладкий свежий	к вогдане в 11 ⁴⁰ разрешено	Директор Зав.участком	60 250/5 250/5 200 40/20	
30/10 180/20 200 100			Овощи св(пошифр) Плов из риса Чай с сахаром Пашаи Хлеб пшеничный	- свежие сочные - рассыпчатый, респеч - сладкий - свежий - свежий	к вогдане в 14 ³⁰ 15 ⁴⁰ разрешено	Директор Зав.участком	20 200 200 200 20/20	
			Конф. изг Сок 1л	в драгр. ун. - ке		Зав.участком	40 1л	

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
20.05.2023	8 ³⁰	Каша пшениц	- свежая, ср. консистенция	И в виде в виде	Директор [подпись]	200g
8 ³⁰	8 ³⁰	Булочки рож.	- свежая, пышная	разрешено	Зав. кафе [подпись]	60
10 ⁰⁰	10 ⁰⁰	Каша овс	- свежая, теплая	И в виде в виде	[подпись]	200
		Флако св.	- свежее, с сахаром	И в виде в виде	[подпись]	200
		Хлеб пш	- свежий	разрешено	[подпись]	20
Мног. обед	11 ³⁰	Винегрет св.	- овощи свежие	И в виде в виде	Директор [подпись]	60
11 ³⁰	11 ³⁰	Суп карт	- насыщенный, овощной	И в виде в виде	Зав. кафе [подпись]	350/30
		Компота	- сладкая, с сахаром	разрешено	[подпись]	80
		Каша гречк	- рассыпчатая, с маслом	разрешено	[подпись]	150
		Компот	- свежий		[подпись]	200
		Хлеб пш	- свежий		[подпись]	40/60
		Шоколад				100
		Сол. желе				0,2

Результаты взвешивания порционных блюд	Время снятия пробы	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
200/5	23	Бутерб. с мясом	свежий, мясной	К. Вигор	Директор	20/8	
60	8:30	Вяленка рубл.	мясной, сочный	разрешено	Зав. цеха	80/50	
200	10:30	Кефир приправ.	расквашенный	К. Вигор	МФО	150	
200		Чай с сах.	сладкий	в 10:40, 11:40	МФО	200	
20		Сок фрукт.	в 9:40 - кефир	разрешено		0,2	
	08:45	Хлеб шурт	свежий		Директор	20/20	
60		Мандарин	свежий, сладкий			100	
350/30	11:40	Салат Кефир	свежий, соевый	К. Вигор	Зав. цеха	50	
80		Рассольник	мясной, вкус и цвет	в 11:40	МФО	250/100	
150		Котлета	сочная, мясная	разрешено	МФО	80	
200		Шокареки	не сиплился, соевый			150	
40/60		Кефир	сладкий			200	
100		Хлеб пш.	свежий			40	
0,2				К. Вигор	Директор		
	14:30	Бутерб. с м.	свежий, мясной	в 14:40, 15:40	МФО	20/8	
		Вяленка рубл.	сочная, мясная	разрешено	Зав. цеха	80/50	
		Кефир приправ.	расквашенный			150	
		Чай с сах.	сладкий		МФО	200	
		Сок фрукт.	в 9:40 - сок, орех			0,2	
		Хлеб шурт	свежий			20/20	
		Мандарин	сладкий			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
23.08	23	Брн. с сыром	свежий, маленький	в порядке	Директор	10/15
8 ²⁰	8 ³⁰	Рис с яйцом	сочный, маленький	в порядке	М/С	30
10 ²⁰	10 ³⁰	Каша гречнев.	расквашенная	разрешено	Зав. кафе	150
		Корей. каша	сладкий	в порядке	М/С	200
		Яблоко	спелое, сладкое	в порядке	М/С	180
		Каша рис.	свежий	разрешено		30
		Коктейль	в квар. чл., сгущ. и		Директор	300
	любо	шоколад	в квар. чл., сгущ. и		М/С	25
своя. б/ед		Салат Заппинг	свежий, соев. в меру	в порядке	Зав. кафе	
Р. Г. П. Р.		Свекольник	каш. вар. и греч	и	М/С	150/15/5
11 ²⁰	11 ³⁰	Рис кремлев.	расквашенная, соев. в м.	разрешено	М/С	150
		Каша греч.	сочный, маленький			40/20
		Каша рис.	сладкий			200
		Каша рис/рис	свежий		Директор	10/20
		Соев. соев.	в квар. чл., сгущ. и		М/С	20
5 каша		Брн. с сыром	- свежий, маленький	в порядке	Зав. кафе	20/15
14 ²⁰	14 ³⁰	Рис с яйцом	- свежий, сочный	в порядке	М/С	30
		Каша гречнев.	- рассыпчатая, соев.	разрешено	М/С	150
		Корей. каша	- сладкий			200
		Яблоко	- спелое, сладкое			140
		Каша рис	- свежий			20
		Коктейль	3 в кв. чл. - кв. и			200
	любо	шоколад	3 в кв. чл. - кв. и			25

Результаты взвешивания порционных блюд	Пр	Время снятия пробы	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
10/15		1 ¹³	Бул.-ф с фруктом	- сладкий, свежий	к в/д	Директор	20/20	
30		1 ¹⁴	Квас с фруктом	- ср. кислый, с мякью фруктов	в 2 ¹⁰ 8 ¹⁰	МММ	200/5	
150		10 ¹⁰	Чай с молоком	- сладкий, с молоком	разрешено	Зав. цеха	200/7	
200			Яблоко	- свежее, сладкое	к в/д	Д	200	
180			Мандарин	- сладкий, сочный	в 10 ¹⁰ 11 ¹⁰	МММ	200	
30			Хлеб пш	- свежий	разрешено	МММ	20	
200			Пунет	- в ф. ун. ке		Директор	30	
25			Свежий укроп	свежий, сочный		МММ	80	
250/15/5			Борщ с капустой	кисло-сладкий и хлеб	к в/д	Зав. цеха	250/15/5	
150			Березовый сок	сладкий, кислый	в 11 ¹⁰	Д	40/60	
40/60			Море карп	без костей, с мякью	разрешено	МММ	150	
200			Копченый хлеб рж/пш	сладкий		Директор	20/40	
14/20					к в/д	МММ	40	
60			Бул.-ф с фруктом	сладкий, свежий	в 14 ¹⁰	Зав. цеха	20/20	
20/15			Квас с фруктом	сладкий, кислый	разрешено	Д	200/5	
30			Чай с молоком	сладкий		МММ	200/7	
150			Яблоко	сладкое, свежее			200	
200			Мандарин	сладкий без мякью			200	
170			Хлеб пш/рж	свежий			20	
20			Пунет	в квадрат. ф., с мякью			30	
200								
25								

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
25.05.23	8 ³⁰	Питочки	сочная, нежная	к борщику	Александров	100/50
	10 ³⁰	рис кремлевский	распиратый	в 1 ^ю , 2 ^ю	АВМ	150
	10 ³⁰	чай с лимоном	сладкий	разрешено	Зав. кафе	200/2
		кофе латте	в квар. ут. средн.	к борщику	АВМ	38
		чай лимон.	свежий	в 1 ^ю , 2 ^ю	АВМ	20
		Апельсин	сладкий, свежий	разрешено		200
		шоколад	в квар. ут. ср. 100г		Виктор	50
		сок апельси.	в квар. ут. ср. 100г		АВМ	
					Зав. кафе	
В сумме		Виточки	- сочные, нежные	к борщику	АВМ	100/50
14 ²⁰	14 ²⁰	рис кремлевский	- рассыпчатый; соевый	в 1 ^ю , 2 ^ю	АВМ	150
		чай с лимоном	- сладкий	разрешено	АВМ	200/2
		кофе латте	в ф. ут. ке; с. 2 в н			38
		чай лимон.	- свежий			20
		Апельсин	- свежий, сладкий			200
		шоколад	- в ф. ут. ке с. 2 в н			50
		сок апельси.	в ф. ут. ке; с. 2 в н			н