

**ЖУРНАЛ
бракеража готовой пищевой
продукции**

Школа № 15

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Прим
3/IX-24 8:40	8:45	завтрак: каша молочная из гречки, пшеницы, бобовина, батата, какао с молоком	блюда мн-годовалины из светлых овощей и картофеля с маслом	к реализации допускается	пр. Монах	250 30,0 30,0 200,0	а и ча овлен люда IX- 8:40
13:40	13:45	обед: суп гороховый с курицей, картофель, изюм, каша гречневая, чай с лимоном, хлеб белый	с супом и картофелем	к реализации допускается	пр. Монах	150,0 27,0 150,0 200/15 40,0	13
4/IX-24 8:40	8:45	завтрак: морковный пирог, котлеты куриные, макароны отварные с маслом, чай с лимоном, хлеб белый	блюда мн-годовалины из светлых овощей и картофеля с маслом	к реализации допускается	пр. Монах	70,0 80,0 150,0 200/15/7 40,0	IX- 8:40
13:40	13:45	обед: суп куриный с макаронами, котлеты куриные, макароны отварные с маслом, чай с лимоном	с супом и картофелем	к реализации допускается	пр. Монах	250/21 80,0 150,0 200/15/7	13

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд
20/IX-2022 8:40	8:45	завтрак: каша гречневая соус основной хлеб белый	блюда приго- товлены из светлых про- дуктов	к реализации допускается	Гр. Мокш [подпись]	150,0 50,0 200,0 40,0
13:40	13:45	обед: суп из св. капусты котлет куриные каша гречневая соус основной сок хлеб белый хлеб ржаной	котлет пред- став с п. со- ком хлеб ржаной	к реализации допускается	Гр. Мокш [подпись]	150,0 80,0 180,0 50,0 200,0 40,0 30,0
11/IX-2022 8:40	8:45	завтрак: макарон- ная смесь котлет св хлеб белый	блюда приго- товлены из светлых	к реализации допускается	Гр. Мокш [подпись]	260,0 200,0 40,0
13:40	13:45	обед: суп из св. капусты макаронная смесь котлет св хлеб белый	продукты блюда приго- товлены с п. со- ком хлеб ржаной	к реализации допускается	Гр. Мокш [подпись]	20,0 250,0 260,0 200,0 40,0

Примечание

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
30/IX-24	8 40	завтрак: блины с начинкой из рыбы и грибов сметана сахар какао с маком обер: суп горо- ховый пюре поджарка карто- фельная салат греческий чай etc хлеб белый	Блюда приго- товлены из сметаны фруктоза вешенки пюре картофеля пюре срок качества	к реализации фруктоза-се	И.И. Мухоморов	250,0 30,0 30,0 200,0	
13 40	13 45	завтрак: блины с начинкой из рыбы и грибов сметана сахар какао с маком обер: суп горо- ховый пюре поджарка карто- фельная салат греческий чай etc хлеб белый	Блюда приго- товлены из сметаны фруктоза вешенки пюре картофеля пюре срок качества	к реализации фруктоза-се	И.И. Мухоморов	250 87 150	
						200/15	
						40	
1/8-24	8 40	завтрак: блины с начинкой из рыбы и грибов сметана сахар какао с маком обер: суп карто- фельный пюре поджарка карто- фельная салат греческий чай etc хлеб белый	Блюда приго- товлены из сметаны фруктоза вешенки пюре картофеля пюре срок качества	к реализации фруктоза-се	И.И. Мухоморов	70,0 70 150	
						200/15/7	
						40,0	
13 40	13 45	завтрак: блины с начинкой из рыбы и грибов сметана сахар какао с маком обер: суп карто- фельный пюре поджарка карто- фельная салат греческий чай etc хлеб белый	Блюда приго- товлены из сметаны фруктоза вешенки пюре картофеля пюре срок качества	к реализации фруктоза-се	И.И. Мухоморов	250/84 80 150	
						200/15/7	
						40.	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение реализации готового блюда, кулинарного изделия	Членов бракеражной комиссии	Масса взвешивания порционных блюд
2/X-2ч 8 ⁴⁰	8 ⁴⁵	завтрак: каша из овсяной крупы	блюда при-готовленные	к разрабке френч-се	И. Мельник	30
		макка по-домашнему с курочкой	из свинины			250
		чай с сахаром	фруктоза-сладкий			100/15
		хлеб белый	белочный			40
13 ⁴⁰	13 ⁴⁵	обед: борщ с капустой	продуктов с N	к разрабке френч-се	И. Мельник	250
		каши из овсяной крупы	с N			50
		макка по-домашнему с курочкой	срок годности			300
		чай с сахаром				200/15/7
		хлеб белый				40
3/X-2ч 8 ⁴⁰	8 ⁴⁵	завтрак: салат из овощей	блюда при-готовленные	к разрабке френч-се	И. Мельник	45
		котлета из рыбы	из свинины			65
		рис отварной	фруктоза-сладкий			150
		каши из овсяной крупы	белочный			100
		хлеб белый				40
13 ⁴⁰	13 ⁴⁵	обед: салат из овощей	продуктов с N	к разрабке френч-се	И. Мельник	45
		рассольник	срок годности			250
		картофельный суп	срок годности			65
		котлета из рыбы	срок годности			150
		рис отварной				200
		каши из овсяной крупы				40
		хлеб белый				
		пшеница				

Приме

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
4/8-24 8:40	8:45	завтрак: кашпер светлый				30,0	
		макаронно-овощная с курицей чай с/с	блюда при-готовлены из светлых овощей	к реализации	пр. Мокш	250,0	
		хлеб белый	реализован			200/15	
		обед: борщ с капустой со свежими грибами кашпер светлый	шницель с картошкой с/с	к реализации	пр. Мокш	40	
13:40	13:45	макаронно-овощная с курицей чай с/с	шницель с картошкой с/с	к реализации	пр. Мокш	250	
		хлеб белый	реализован			50	
		обед: суп с макаронами кашпер светлый	шницель с картошкой с/с			500,0	
		хлеб белый	реализован			200/15/7	
						40,0	
7/8-24 8:40	8:45	завтрак: кашпер светлый					
		макаронно-овощная с курицей чай с/с	блюда при-готовлены из светлых овощей	к реализации	пр. Мокш	50,0	
		хлеб белый	реализован			60	
		обед: суп с макаронами кашпер светлый	шницель с картошкой с/с	к реализации	пр. Мокш	450	
		хлеб белый	реализован			2020	
		обед: кашпер светлый	шницель с картошкой с/с			40	
13:40	13:45	макаронно-овощная с курицей чай с/с	шницель с картошкой с/с	к реализации	пр. Мокш	50	
		хлеб белый	реализован			250,0	
		обед: суп с макаронами кашпер светлый	шницель с картошкой с/с			50	
		хлеб белый	реализован			450	
						200	
						40.	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд
24/8 - 24ч 8 ⁴⁰	8 ⁴⁵	завтрак: геркулес	блюда		к разрезу ротушек-се	80
		массаж с фруктами	приготовленные			150
		картофельное пюре	из свинины			200/150
		чай с лимонадом	фруктоза с ванилью			40
		хлеб белый	ваниль			20
13 ⁴⁰	13 ⁴⁵	обед: суп с рыбными консервами	предупред с н. сроком годности	к разрезу ротушек-се	к.р. Мель С.р.	300
		картофельное пюре с мясом				80
		картофельное пюре с мясом				150
		чай с лимонадом				200/150
		хлеб белый				40
25/8 - 24ч 8 ⁴⁰	8 ⁴⁵	завтрак: салат из св. капусты	блюда		к разрезу ротушек-се	40
		пюре из свинины	приготовленные			250
		котлет из св. мяса	из свинины			200
		хлеб белый	фруктоза с ванилью			40
		салат	ваниль			50
13 ⁴⁰	13 ⁴⁵	обед: салат из св. капусты	предупред с н. сроком годности	к разрезу ротушек-се	к.р. Мель С.р.	100
		суп с вареными картофелем				250
		пюре из свинины				250
		котлет из св. мяса				200
		хлеб белый				40
		хлеб ржаной				20

