

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракера	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
31.11.25							
8 40	8 45	закуска: салат из св. капусты, огурцов соевая заправка	блюда при- готовлены		пр. Мень А	60	
		макароны отварен с маслом	из св. мака- роны	к рагу	А	120	
		капустный суп с картошкой	разрешается вешать	фрукт-се	А	100	
		хлеб белый				40	
		хлеб белый				250	
13 40	13 45	суп: суп из св. ма- карон с картошкой	продать с браком	к рагу	пр. Мень А	120	
		сосиски отварен с картофелем	вешать	фрукт-се	А	150	
		макароны отварен с маслом	порции		А	100	
		картофель отварен с маслом			А	20	
		хлеб белый				10	
15-25	8 45	закуска: салат из св. капусты, огурцов соевая заправка	блюда при- готовлены	к рагу		100	
		макароны отварен с маслом	из св. мака- роны	фрукт-се	пр. Мень А	50	
		капустный суп с картошкой	разрешается вешать		А	100/15	
		хлеб белый			А	40	
		хлеб белый				250	
13 40	13 45	суп: суп из св. ма- карон с картошкой	с супом при- готовлен	к рагу	пр. Мень А	90	
		сосиски отварен с картофелем	порции	фрукт-се	А	150	
		макароны отварен с маслом			А	50	
		картофель отварен с маслом			А	100	
		хлеб белый				40	
		хлеб белый				30	

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
2/10-25		Завтрак: каша с изюмом	блюда при-			20	
8 40	8 45	суп (порционный)	готовых	к завтраку	пр. Шен	20	
		батон	из свежих	рогача	пр. Шен	30	
		кашлат сир	рогача		пр. Шен	200	
		йогурт	вешня		пр. Шен	125	
		швед: суп скар	прорыв		пр. Шен	250	
13 40	13 45	суп скар	с п. бракан		пр. Шен	100	
		Аппетитный суп	порция	к завтраку	пр. Шен	200	
		порционный суп	порция	рогача	пр. Шен	200	
		кешот сир			пр. Шен	40	
		швед: салат			пр. Шен	80	
2/10-25	8 40	Завтрак: каша с изюмом	блюда при-			150	
	8 45	карпач: мясо	готовых	к завтраку	пр. Шен	200	
		кашлат, каша	из свежих	рогача	пр. Шен	200/15/7	
		швед: салат	рогача		пр. Шен	60	
		швед: салат	из свежих		пр. Шен	40	
		швед: суп скар	прорыв		пр. Шен	200	
		суп скар	с п. бракан		пр. Шен	80	
13 40	13 45	порция каша	рогача	к завтраку	пр. Шен	200	
		карпач: мясо	рогача		пр. Шен	200	
		кашлат, каша	из свежих		пр. Шен	200/15/7	
		швед: салат	рогача		пр. Шен	20	
		швед: салат			пр. Шен	30	

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/IV - 25		завтрак: вареная картошка	блюда			80	
8 40	8 45	плов из курицы	приготовленные	к завтраку	М. М. М.	250	
		картофель в масле	из свинины	завтрак-ка	М. М. М.	200	
		желе бисквит	рождественская		М. М. М.	40	
		желе ржаное	бисквит		М. М. М.	30	
		суп: ароматный из св. капусты	приготовлен			100	
13 40	13 45	суп картофельный с морковью	с картофелем	к завтраку	М. М. М.	250	
		суп куриный	картошка		М. М. М.	250	
		картофель в масле			М. М. М.	200	
		желе бисквит			М. М. М.	20	
4/IV - 25		завтрак: каша гречневая, вареная картошка	блюда			250	
8 40	8 45	плов из курицы	приготовленные	к завтраку	М. М. М.	30	
		картофель в масле	из свинины	завтрак-ка	М. М. М.	30	
		желе бисквит	рождественская		М. М. М.	200	
		желе ржаное	бисквит		М. М. М.	250	
13 40	13 45	суп: суп с борщом, картошкой	приготовлен с	к завтраку	М. М. М.	25	
		картофель в масле	с картофелем	завтрак-ка	М. М. М.	150	
		суп куриный	картошка		М. М. М.	200/15	
		картофель в масле			М. М. М.	40	
		желе бисквит					

Дата и час зготовления 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
8/IV-25 8 ⁴⁰	8 ⁴⁵	Завтрак: морковный пюре котлетки куриные макароны отвар. с маслом чай с/с, лимонный мёд белый	Блюдо при- готовлено из светлой розовой - краски всё в норме	к завтраку розовой - краски	пр. Мень пр. Мень пр. Мень	100 80 150 200/15/7 40	
13 ⁴⁰	13 ⁴⁵	Обед: суп с мясом, картофель отварной, морковь с/с, лимонный мёд белый	Блюдо при- готовлено с/с с/с - краски макароны отвар. с/с, лимонный мёд белый	к завтраку розовой - краски	пр. Мень пр. Мень пр. Мень	250 50 150 200/15/7 40	
9/V-25 8 ⁴⁰	8 ⁴⁵	Завтрак: морковный пюре котлетки куриные макароны отвар. с/с, лимонный мёд белый	Блюдо при- готовлено с/с с/с - краски макароны отвар. с/с, лимонный мёд белый	к завтраку розовой - краски	пр. Мень пр. Мень пр. Мень	200 200/20/15 40 60	
13 ⁴⁰	13 ⁴⁵	Обед: суп с мясом, картофель отварной, морковь с/с, лимонный мёд белый	Блюдо при- готовлено с/с с/с - краски макароны отвар. с/с, лимонный мёд белый	к завтраку розовой - краски	пр. Мень пр. Мень пр. Мень	250 300 200/15/7 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	Примечание
10/IV-25с 8 40	8 45	завтрак: супчик - картошка из супа рис отваренный салат с мор. ябло бруснич сметана сметана: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов	блюда при- готовлены из све- жих, добро- качествен- ных про- дуктов с п орохом картошка	к завтраку рогуск-се	оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков	80 65 750 100 40 60 250 50 150 100 20	
11/IV-25с 8 40	8 45	завтрак: супчик - картошка из супа чай с лимоном ябло бруснич сметана сметана: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов	блюда при- готовлены из свежих продуктов с орохом картошка пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов	к завтраку рогуск-се	оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков	80 130 40 60 250 80 150 100 40	
11/IV-25с 13 40	13 45	завтрак: супчик - картошка из супа чай с лимоном ябло бруснич сметана сметана: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов	блюда при- готовлены из свежих продуктов с орохом картошка пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов пюре: салат из св. пюре, огурцов	к завтраку рогуск-се	оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков оп. Мещеряков	80 130 40 60 250 80 150 100 40	

[illegible]

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
16/10-25	8 40	Завтрак: каша рисовая с изюмом	блюда при- готовлены			210	
		суп (картофель)	из свинины	к завтраку	пр. Мухомов	30	
		батон	из свинины	завтрак-се	пр. Мухомов	30	
		котлет с/ф	фасовка сест-		пр. Мухомов	200	
		искуп	вешная про-		пр. Мухомов	125	
		овощ: суп рисовый	супов с/ф			250	
13 40	13 45	фасовка сест-	фасовка с/ф	к завтраку	пр. Мухомов	100	
		картофель суп	картофель	завтрак-се	пр. Мухомов	200	
		картофель суп	картофель		пр. Мухомов	200	
		клуб белый			пр. Мухомов	40	
17/10-25	8 40	Завтрак: каша рисовая с изюмом	блюда при- готовлены			80	
		картофель суп	картофель	к завтраку	пр. Мухомов	30	
		картофель суп	картофель	завтрак-се	пр. Мухомов	200/15/17	
		картофель суп	картофель		пр. Мухомов	60	
		картофель суп	картофель		пр. Мухомов	40	
		картофель суп	картофель		пр. Мухомов	250	
13 40	13 45	картофель суп	картофель	к завтраку	пр. Мухомов	30	
		картофель суп	картофель	завтрак-се	пр. Мухомов	200/15/17	
		картофель суп	картофель		пр. Мухомов	40	
		картофель суп	картофель		пр. Мухомов	30	

Дата и час готовления 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
18/10-25		закуска: супчик	блюда при-			80	
8 40	8 45	плов из курицы	горяченько	к разрясе	пр. Мам	250	
		котлет с соевым	из свинки	роуток-а	пр. Мам	200	
		хлеб белый			пр. Мам	40	
		хлеб ржаной	роуток-а		пр. Мам	30	
		сбор: салат из св.	вешном			100	
13 40	13 45	салат из свинки	прирутки с	к разрясе	пр. Мам	250	
		суп с макарон. и	Н. ерочам	роуток-а	пр. Мам	250	
		картофель	роуток-а		пр. Мам	250	
		хлеб из свинки			пр. Мам	250	
		хлеб белый			пр. Мам	250	
17/10-25		закуска: каша из	блюда при-			250	
8 40	8 45	риса, пицца	горяченько	к разрясе	пр. Мам	30	
		ветчина	из свинки	роуток-а	пр. Мам	30	
		батон	роуток-а		пр. Мам	200	
		какао с молоком	вешном			250	
		сбор: суп с ово-	прирутки			250	
		бобами, картошкой	роуток-а			250	
13 40	13 45	пирожки с яблоком	роуток-а	к разрясе	пр. Мам	40	
		свинки	роуток-а		пр. Мам	150	
		каша гречневая	роуток-а		пр. Мам	150	
		мак с			пр. Мам	40	
		хлеб белый					

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
22/10-25		заправка: морковь, лук, картофель	блюда при-			700	
8 40	8 45	салат курица, картофель, морковь, лук, майонез	готовые порционные	к разраб- роту-се	И. М. М. / И. М. М.	80 150 200/17	
		пюре белое	белый		И. М. М.	40	
		овощ. суп с мясом, картофель	продуман			250	
13 40	13 45	заправка: морковь, лук, картофель	с картошкой	к разраб- роту-се	И. М. М. / И. М. М.	90 150 200/17	
		салат курица, картофель, морковь, лук, майонез	порционные		И. М. М.	20	
		пюре белое	белый			40	
23/10-25	8 40	заправка: морковь, лук, картофель	блюда при-			250	
	8 45	салат курица, картофель, морковь, лук, майонез	готовые порционные	к разраб- роту-се	И. М. М. / И. М. М.	200/15	
		пюре белое	белый		И. М. М.	40	
		овощ. суп с мясом, картофель	продуман			60	
13 40	13 45	заправка: морковь, лук, картофель	с картошкой	к разраб- роту-се	И. М. М. / И. М. М.	250 300 200/17	
		салат курица, картофель, морковь, лук, майонез	порционные		И. М. М.	40	
		пюре белое	белый			40	

Дата и час проведения 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
10-25		запеканка: курица с овощами	блюда при- готовлены			80.	
140	13 45	картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	к реализации		65	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	реализация	пр. Мухомов	750	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами		пр. Мухомов	200	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами		пр. Мухомов	40	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами			60	
340	13 45	картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	к реализации		750	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	реализация	пр. Мухомов	90	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами		пр. Мухомов	750	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами			200	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами			40	
15-25		запеканка: курица с овощами	блюда при- готовлены			80.	
140	13 45	картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	к реализации		2 30.	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	реализация	пр. Мухомов	15 17	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами		пр. Мухомов	40	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами		пр. Мухомов	60	
13 40	13 45	картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	к реализации		750	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами	реализация	пр. Мухомов	90	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами		пр. Мухомов	750	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами			200 15 17.	
		картофель с мясом и овощами	картофель с мясом и овощами			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	Примечание
28/10-25		завтрак: салат и суп	блюда при- готовлены			80	
140	145	соевса отварная	готовы	к параше	пр. Мам	60	
		макаронн. отварн. с сметаной	сметаной	готовы	пр. Мам	150	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	100	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	40	
1340	145	соевса отварная	готовы	к параше	пр. Мам	150	
		макаронн. отварн. с сметаной	сметаной	готовы	пр. Мам	150	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	100	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	40	
29/10-25		завтрак: салат и суп	блюда при- готовлены			80	
140	145	соевса отварная	готовы	к параше	пр. Мам	150	
		макаронн. отварн. с сметаной	сметаной	готовы	пр. Мам	150	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	100	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	40	
1340	145	соевса отварная	готовы	к параше	пр. Мам	150	
		макаронн. отварн. с сметаной	сметаной	готовы	пр. Мам	150	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	100	
		картофель отварн. с маслом	картофель	готовы	пр. Мам	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	Примечание	Дата и время изготовления блюда
6/10-25		закуска: тертый сыр с помидорами	тертый сыр с помидорами	к разрасе		80		12/10
840	845	картоф. пюре	картофель из свеклы	разрасе	пр. Мам. 15/17	130		8
		чай с/с, лимонад	чай с/с, лимонад	разрасе	пр. Мам. 15/17	60		
		хлеб белый	хлеб белый	разрасе	пр. Мам. 15/17	30		
		хлеб ржаной	хлеб ржаной	разрасе	пр. Мам. 15/17	30		
		суп: суп с/с, картофель	суп: суп с/с, картофель	к разрасе	пр. Мам. 15/17	280		12/10
1340	1345	картофель	картофель	к разрасе	пр. Мам. 15/17	90		12/10
		тертый сыр с помидорами	тертый сыр с помидорами	разрасе	пр. Мам. 15/17	150		12/10
		картоф. пюре	картофель из свеклы	разрасе	пр. Мам. 15/17	20		12/10
		чай с/с, лимонад	чай с/с, лимонад	разрасе	пр. Мам. 15/17	20		12/10
		хлеб белый	хлеб белый	разрасе	пр. Мам. 15/17	30		12/10
		хлеб ржаной	хлеб ржаной	разрасе	пр. Мам. 15/17	30		12/10
7/10-25		закуска: тертый сыр с помидорами	тертый сыр с помидорами	к разрасе		80		13/10
840	845	картоф. пюре	картофель из свеклы	разрасе	пр. Мам. 15/17	230		13/10
		чай с/с, лимонад	чай с/с, лимонад	разрасе	пр. Мам. 15/17	40		13/10
		хлеб белый	хлеб белый	разрасе	пр. Мам. 15/17	60		13/10
		суп: суп с/с, картофель	суп: суп с/с, картофель	к разрасе	пр. Мам. 15/17	250		13/10
1340	1345	картофель	картофель	к разрасе	пр. Мам. 15/17	90		13/10
		тертый сыр с помидорами	тертый сыр с помидорами	разрасе	пр. Мам. 15/17	150		13/10
		картоф. пюре	картофель из свеклы	разрасе	пр. Мам. 15/17	20		13/10
		чай с/с, лимонад	чай с/с, лимонад	разрасе	пр. Мам. 15/17	20		13/10
		хлеб белый	хлеб белый	разрасе	пр. Мам. 15/17	30		13/10
		хлеб ржаной	хлеб ржаной	разрасе	пр. Мам. 15/17	30		13/10

Дата и час зотовления 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
12/10-25 8 40	8 45	запеканка с фаршем, сметаной, сыром	блюда при- готовлена из рубленого мяса, сметаны, сыра	к разраб- роту	пр. Мухомов З.И.	80 65 750 200 40	
13 40	13 45	салат из свеклы, моркови, картофеля, лука, майонеза	свежий, рубленый, с майонезом	к разраб- роту	пр. Мухомов З.И.	250 90 150 200 20	
13/10-25 8 40	8 45	запеканка с фаршем, сметаной, сыром	блюда при- готовлена из рубленого мяса, сметаны, сыра	к разраб- роту	пр. Мухомов З.И.	100 80 250 200/15/7 40	
13 40	13 45	салат из свеклы, моркови, картофеля, лука, майонеза	свежий, рубленый, с майонезом	к разраб- роту	пр. Мухомов З.И.	250 90 150 200 20	
13 40	13 45	салат из свеклы, моркови, картофеля, лука, майонеза	свежий, рубленый, с майонезом	к разраб- роту	пр. Мухомов З.И.	250 90 150 200 20	
13 40	13 45	салат из свеклы, моркови, картофеля, лука, майонеза	свежий, рубленый, с майонезом	к разраб- роту	пр. Мухомов З.И.	250 90 150 200 20	

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
14/10-25		закуска: салат из риса и мяса	блюда приго- товлены из	к разраб	пр. Мухомов	250	
14/10	14/10	блюда воток	сметана, руб-	разреша- ется	пр. Мухомов	30	
		какао с мясом	разреша- ется	пр. Мухомов	пр. Мухомов	30	
		овощ: суп с бобами	прорезан	к разраб	пр. Мухомов	250	
13/10	13/10	портвейн с п. сроком	портвейн	разреша- ется	пр. Мухомов	25	
		какао с мясом	какао	разреша- ется	пр. Мухомов	150	
		чай с	чай	разреша- ется	пр. Мухомов	150	
		мясо бифштекс	мясо	разреша- ется	пр. Мухомов	40	
15/10-25		закуска: салат	блюда приго-	к разраб	пр. Мухомов	40	
14/10	14/10	мясо с курицей	мясо из св-	к разраб	пр. Мухомов	250	
		мясо с	мясо, разраб-	разреша- ется	пр. Мухомов	40	
		мясо с мясом	мясо	разреша- ется	пр. Мухомов	60	
13/10	13/10	блюда с мясом	мясо с п	к разраб	пр. Мухомов	250	
		мясо с мясом	мясо с мясом	разреша- ется	пр. Мухомов	300	
		мясо с мясом	мясо с мясом	разреша- ется	пр. Мухомов	250	
		мясо с мясом	мясо с мясом	разреша- ется	пр. Мухомов	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	Примечания
16/V-25		запеченная котлета	блюда при-			80	
8 40	8 45	картоф. пюре	пробовали	к пюре	пр. Мухомов	230	
		маж. сг. сливок из сметаны		пробовали	пр. Мухомов	40	
		желе бешкет	пробовали			60	
		шпрот. сг. сливок	пробовали			250	
13 40	13 45	суп овсяной	пробовали			90	
		котлета рыбная с к. соусом		к пюре	пр. Мухомов	50	
		картоф. пюре	пробовали	пробовали	пр. Мухомов	150	
		маж. сг.			пр. Мухомов	40	
		желе бешкет				60	
19/V-25	8 45	запеченная котлета	блюда при-			80	
8 40	8 45	картоф. пюре	пробовали	к пюре	пр. Мухомов	250	
		маж. сг. сливок из сметаны		пробовали	пр. Мухомов	200	
		желе бешкет	пробовали			40	
		шпрот. сг. сливок	пробовали			250	
13 40	13 45	суп овсяной	пробовали			90	
		котлета рыбная с к. соусом		к пюре	пр. Мухомов	150	
		картоф. пюре	пробовали	пробовали	пр. Мухомов	200	
		маж. сг.			пр. Мухомов	20	
		желе бешкет					

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
20/12-25/2		заправка: картофель с рисом	блюда при-			20	
240	8 45	картофель пюре	готовимся	к работе	пр. Мещеряков	20	
		чай с/с, лимонад	из еве-	ресторана	пр. Мещеряков	200/15/7	
		чай белый	миска		пр. Мещеряков	60	
		чай белый	миска		пр. Мещеряков	30	
		чай белый	миска		пр. Мещеряков	250	
		чай белый	миска		пр. Мещеряков	50	
1340	13 45	картофель пюре	готовимся	к работе	пр. Мещеряков	20	
		чай с/с, лимонад		ресторана	пр. Мещеряков	200/15/7	
		чай белый			пр. Мещеряков	20	
		чай белый			пр. Мещеряков	30	
		чай белый			пр. Мещеряков	210	
27/12-25/2	8 45	заправка: картофель с рисом	блюда при-	готовимся	пр. Мещеряков	20	
8 40	8 45	картофель пюре	готовимся	ресторана	пр. Мещеряков	30	
		чай с/с, лимонад			пр. Мещеряков	200	
		чай белый			пр. Мещеряков	25	
		чай белый			пр. Мещеряков	250	
13 40	13 45	картофель пюре	готовимся	к работе	пр. Мещеряков	200	
		чай с/с, лимонад		ресторана	пр. Мещеряков	200	
		чай белый			пр. Мещеряков	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	Примечания
22/5-25		заправка: капуста свинина	блюда при-			80	
8 40	8 45	каша гречневая с соусом сметанным и сливочным	каша гречневая из сметаны	к разраб-ке портфель-ка	пр. Мещеряков А.И.	200 50 200 40	
		хлеб белый	французская			250	
		овощи: капуста и св.	французская			80	
13 40	13 45	котлетки свиные с картошкой	котлетки свиные с картошкой			250	
		каша гречневая с соусом сметанным	каша гречневая с соусом сметанным			80	
		хлеб белый	французская			200	
		печенье	печенье			40	
						30	
23/5-25		заправка: капуста свинина	блюда при-			80	
8 40	8 45	каша гречневая с соусом сметанным и сливочным	каша гречневая из сметаны	к разраб-ке портфель-ка	пр. Мещеряков А.И.	250 200 40 30	
		хлеб белый	французская			100	
13 40	13 45	овощи: капуста и св. картофель	овощи: капуста и картофель			250	
		каша гречневая с соусом сметанным	каша гречневая с соусом сметанным			250	
		хлеб белый	французская			200	
		печенье	печенье			40	
						20	

