ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 1

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
12.01.26 07:45	07:50	Каша молочная манная с маслом (220)	5	Приготовление					220	
12.01.26 07:45	07:50	Батон с маслом, сыром (70)	5	вовремя					70	
12.01.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	и доброкач. продуктов,			Губ		200	
12.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		Выдача						
12.01.26 07:45	07:50	Каша молочная манная с маслом + (250)	5	разрешена					250	
завтрак 2										
12.01.26 09:45	09:50	Печенье (50)	5	Выдача			Губ		50	
12.01.26 09:45	09:50	Чай с сахаром (200)	5	разрешена					200	
обед										
12.01.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной (250)	5	Приготовление					250	
12.01.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной1 (300)	5	вовремя и доброкачест.					300	
12.01.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом (250)	5	продуктов,			Губ		250	
12.01.26 12:30	12:35	Компот из сухофруктов (200)	5	по технологии					200	
12.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		Согласно						
12.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		меню.						
12.01.26 12:30	12:35	Специи (10)								
12.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		Выдача						
12.01.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом1 (300)	5	хорошие.					300	
12.01.26 12:30	12:35	Помидоры свежие с зеленью (60)	5	Выдача разрешена.					60	
полдник										
12.01.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (170)	д/м	Выдача			Губ			
12.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	д/м	разрешена.						
ужин										
12.01.26 17:20	17:25	Рыба тушеная с овощами1 (100/50)	5	Приготовле						
12.01.26 17:20	17:25	Кисель плодовоягодный (200)	5	согласно технологии			Губ			
12.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/м	и меню						
12.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	д/м	Выдача						
12.01.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5	разрешена						
ужин 2										
12.01.26 20:50	20:55	Молоко кипяченое (200)	д/м	Выдача						
12.01.26 20:50	20:55	Булочка сдобная 50гр. (50)	д/м	разрешена						

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
13.01.26 07:45	07:50	Запеканка творожная с молоком сгущенным/ (225)	5	Приготовлен					228	
13.01.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	д/п	вовремя и					40	
13.01.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	доброе			Губ		40	
13.01.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	продуктов					200	
13.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		Выдача раз						
завтрак 2										
13.01.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (210)	д/п	Выдача разрешен			Губ		210	
обед										
13.01.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей (250)	5	Приготовлен					250	
13.01.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей1 (300)	5	вовремя					300	
13.01.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 1 (200)	5	продуктов					200	
13.01.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 2 (250)	5	по технол, согласно			Губ		250	
13.01.26 12:30	12:35	Компот из свежезаморож. ягоды (200)	5	меню					200	
13.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		Вкусовые						
13.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		и вз						
13.01.26 12:30	12:35	Специи (10)		хорошие,						
13.01.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами (75/75)		Выдача					150	
13.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		разрешен						
13.01.26 12:30	12:35	Салат из белокачанной капусты с зеленью (100)	5						100	
13.01.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами0 (100/75)	5						175	
полдник										
13.01.26 15:00	15:10	Вафли (50)	д/п	Выдача						
13.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	д/п	разрешен			Губ			
ужин										
13.01.26 17:20	17:25	Тефтели городские1 (90)	5	Приготов.						
13.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	согласно						
13.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/п	меню						
13.01.26 17:20	17:25	Каша гречневая рассыпчатая (200)	5	Выдача			Губ			
13.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	д/п	разрешен						
13.01.26 17:20	17:25	Соус красный (основной) (50)	5							

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 4

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
14.01.26 07:45	07:50	Каша молочная пшенная с маслом1 (250)	5	Приготовлено					250	
14.01.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	вовремя и					40	
14.01.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	доброкачеств. продуктов,					200	
14.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		Вкусовые					30	
14.01.26 07:45	07:50	Каша молочная пшенная с маслом (220)	5	к-ва, хорошие.					220	
14.01.26 07:45	07:50	Суфле из кур 1 (90)	5	Выдача разреш.					90	
завтрак 2										
14.01.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	5	Приготовлено вовремя					200	
14.01.26 09:45	09:50	Шоколад (100)	5	Выдача разр.					100	
обед										
14.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		Приготовлено						
14.01.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной (250)	5	вовремя и доброкачеств.					250	
14.01.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной 1 (300)	5	продуктов, по технологии					300	
14.01.26 12:30	12:35	Плов с мясом 1 (220)	5	согласно меню.					220	
14.01.26 12:30	12:35	Компот из кураги (200)	5	Вкусовые					200	
14.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		к-ва хорошие						
14.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		Выдача						
14.01.26 12:30	12:35	Специи (10)		разрешена.						
14.01.26 12:30	12:35	Плов с мясом 2 (250)	5						250	
полдник										
14.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)								
14.01.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (200)								
ужин										
14.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)								
14.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)								
14.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)								
14.01.26 17:20	17:25	Капуста тушеная с мясом 0 (50/200)								
14.01.26 17:20	17:25	Зефир (50)								
ужин 2										
14.01.26 20:50	20:55	Варенец (200)								
14.01.26 20:50	20:55	Кекс с изюмом (50)								

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 6

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
15.01.26 07:45	07:50	Омлет из 2х яиц с морковью (155)	5	Приготовлено вовремя					155	
15.01.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	и разрешено к выдаче					200	
15.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)							30	
15.01.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	Выдано вовремя					40	
15.01.26 07:45	07:50	Сосиски отварные (80)	5						80	
завтрак 2										
15.01.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (170)	5	Приготовлено вовремя					170	
15.01.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	5	Выдано вовремя					200	
обед										
15.01.26 12:30	12:35	Рассольник по-домашнему с мясом 1 (300)	5	Приготовлено вовремя					300	
15.01.26 12:30	12:35	Рассольник по-домашнему с мясом (250)	5	и разрешено к выдаче					250	
15.01.26 12:30	12:35	Кисель плодовоягодный (200)	5	по технологии					200	
15.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		согласно меню						
15.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)								
15.01.26 12:30	12:35	Специи (10)		Вкусовые						
15.01.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом (200)	5	без корректив.					200	
15.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		Выдано						
15.01.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом. (220)	5	корректив					220	
15.01.26 12:30	12:35	Котлеты рубленые из птицы 1 (100)	5						100	
15.01.26 12:30	12:35	Маринад овощной с томатом (75)	5						75	
полдник										
15.01.26 15:00	15:10	Ватрушка с повидлом (75)	5	Выдано разрешено						
15.01.26 15:00	15:10	Молоко кипяченое (200)	др							
ужин										
15.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	Приготовлено согласно меню выдано разрешено						
15.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	др							
15.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	др							
15.01.26 17:20	17:25	Фрикадельки рыбные 2 (110)	5							
15.01.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5							
15.01.26 17:20	17:25	Огурцы натуральные свежие (50)	нет							
ужин 2										
15.01.26 20:50	20:55	Бифидок (200)	др							

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 8

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
16.01.26 07:45	07:50	Каша геркулесовая с маслом (220)	5	Приготов. вкусовые к-ва доброкач. продуктов					220	
16.01.26 07:45	07:50	Каша геркулесовая с маслом 1 (250)	5						250	
16.01.26 07:45	07:50	Батон с маслом, сыром (70)	5				Губ		70	
16.01.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	Выдача разрешена					200	
16.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)								
завтрак 2										
16.01.26 09:45	09:50	Сочень с творогом (90)	8/4	Приготовлен вовремя					90	
16.01.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	8/4	Выдача разр.			Губ			
обед										
16.01.26 12:30	12:35	Солянка домашняя со сметаной (250)	5	Приготовлен вовремя					250	
16.01.26 12:30	12:35	Солянка домашняя со сметаной1 (300)	5	и доброкач. продуктов					300	
16.01.26 12:30	12:35	Жаркое по домашнему с мясом (220)	5	по техникам, согласно					220	
16.01.26 12:30	12:35	Напиток из плодов шиповника (200)	5	меню вкусовые			Губ		200	
16.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (50)	дн	к-ва						
16.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)	дн	хорошие.						
16.01.26 12:30	12:35	Специи (10)		Выдача						
16.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		разрешена						
16.01.26 12:30	12:35	Жаркое по-домашнему с мясом 1 (250)	5						250	
16.01.26 12:30	12:35	Винегрет овощной с м.р. (100)	5						100	
полдник										
16.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	дн				Губ			
16.01.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (170)	дн							
ужин										
16.01.26 17:20	17:25	Суп молочный с пшеном 1 (300)	5	Приготов.						
16.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	согл.						
16.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	дн дн	меню			Губ			
16.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)		Выдача						
16.01.26 17:20	17:25	Яйцо вареное (1)	дн	разреш.						

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 11

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
20.01.26 07:45	07:50	Пудинг творожный с молоком сгущеным (150/30)	5	Приготовлен					180	
20.01.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	вовремя					40	
20.01.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	и доброкач. продукты					200	
20.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)								
20.01.26 07:45	07:50	Зефир (50)	дн	Выдача разрешена					50	
20.01.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	дн						40	
завтрак 2										
20.01.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (250)	дн	Выдача разрешена					250	
обед										
20.01.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной (250)	5	Приготовлено вовремя					250	
20.01.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной 1 (300)	5	и доброкач. продукты,					300	
20.01.26 12:30	12:35	Гороховое пюре (220)	5	согласно меню,					220	
20.01.26 12:30	12:35	Соус красный (основной) (50)	5	по техникам					50	
20.01.26 12:30	12:35	Компот из чернослива (200)	5	Вкусовые к-ва					200	
20.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		хорошие						
20.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)								
20.01.26 12:30	12:35	Специи (10)		Выдача разрешена						
20.01.26 12:30	12:35	Котлеты полтавские (70)	5						70	
20.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
20.01.26 15:00	15:10	Печенье (50)	дн	Выдача						
20.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	дн	разрешена						
ужин										
20.01.26 17:20	17:25	Котлеты рубленые из птицы) (90)	5	Приготовл.						
20.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	согласно						
20.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	дн	меню						
20.01.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5	Выдача						
20.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	дн	разрешена						
ужин 2										
20.01.26 20:50	20:55	Кольцо с орехом (75)								
20.01.26 20:50	20:55	Снежок (200)								

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 14

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: мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
22.01.26 07:45	07:50	Каша молочная рисовая с маслом1 (250)	5	Приготовлено					250	
22.01.26 07:45	07:50	Батон с маслом, сыром (70)	5	[illegible]					70	
22.01.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	[illegible]					200	
22.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)								
22.01.26 07:45	07:50	Каша молочная рисовая с маслом (220)	5	Выдача разрешена					220	
завтрак 2										
22.01.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (210)	5	Выдача разрешена					70	
		Сок в ассортим	5						200	
обед										
22.01.26 12:30	12:35	Рассольник россошанский с мясом (250)	5	Приготовлено					250	
22.01.26 12:30	12:35	Рассольник россошанский с мясом1 (300)	5	[illegible]					300	
22.01.26 12:30	12:35	Рыба , запеченная под яично-молочным соусом\ (130)	5	[illegible]					180	
22.01.26 12:30	12:35	Компот из сухофруктов (200)	5	[illegible]					200	
22.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		[illegible]						
22.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (75)								
22.01.26 12:30	12:35	Специи (10)		[illegible]						
22.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		[illegible]						
22.01.26 12:30	12:35	Рыба , запеченная под яично-молочным соусом \\ (150)	5	[illegible]					150	
22.01.26 12:30	12:35	Картофель, тушенный с луком (200)	5	[illegible]					200	
22.01.26 12:30	12:35	Картофель, тушенный с луком1 (250)	5						250	
22.01.26 12:30	12:35	Винегрет овощной с м.р. (100)	5						100	
полдник										
22.01.26 15:00	15:10	Рогалик посыпной (50)	5	Выдача						
22.01.26 15:00	15:10	Йогурт (200)	дм	разрешена						
ужин										
22.01.26 17:20	17:25	Помидоры натуральные свежие (50)	Нет	Приготовл						
22.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	согласно						
22.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	дм	меню						
22.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	дм	Выдача						
22.01.26 17:20	17:25	Тефтели городские1 (90)	5	разрешена						

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 16

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
23.01.26 07:45	07:50	Каша молочная ячневая с маслом (220)	5	Приготовлено,					220	
23.01.26 07:45	07:50	Каша молочная ячневая с маслом 1 (250)	5	соблюдение и					250	
23.01.26 07:45	07:50	Батон с маслом, сыром (70)	5	доброкач.					70	
23.01.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	Выдача					200	
23.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		горяч.						
23.01.26 07:45	07:50	Фрикадельки рыбные 2 (110)	5						110	
завтрак 2										
23.01.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (150)	5	Выдача					150	
23.01.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	5	горяч.					200	
обед										
23.01.26 12:30	12:35	Борщ литовский со сметаной (250)	5	Приготовлено					250	
23.01.26 12:30	12:35	Борщ литовский со сметаной1 (300)	5	соблюдение					300	
23.01.26 12:30	12:35	Азу по-татарски из говядины (50/170)	5	брутто					220	
23.01.26 12:30	12:35	Напиток из плодов шиповника (200)	5	согласно					200	
23.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		меню.						
23.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (75)		Вкусовые						
23.01.26 12:30	12:35	Специи (10)		и						
23.01.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		доброк.						
23.01.26 12:30	12:35	Азу по-татарски из говядины + (50/200)	5	Выдача					250	
23.01.26 12:30	12:35	Сельдь с луком и маслом (60)	5	горяч.					60	
полдник										
23.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)		Выдача						
23.01.26 15:00	15:10	Пряник (30)		горячего						
ужин										
23.01.26 17:20	17:25	Суп молочный с пшеном 1 (300)	5	Выдача						
23.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	горячего						
23.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)								
23.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)								
23.01.26 17:20	17:25	Яйцо вареное (1)								

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 17

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
26.01.26 07:45	07:50	Каша молочная манная с маслом (220)	5	Приготовлено согласно меню выдача разрешена						
26.01.26 07:45	07:50	Батон с маслом, сыром (70)	5							
26.01.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5							
26.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	д/н							
26.01.26 07:45	07:50	Каша молочная манная с маслом + (250)	5							
завтрак 2										
26.01.26 09:45	09:50	Печенье (50)	д/н	выдача разрешена						
26.01.26 09:45	09:50	Чай с сахаром (200)	5							
обед										
26.01.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной (250)	5	Приготовлено согласно меню и технологии выдача разрешена						
26.01.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной1 (300)	5							
26.01.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом (250)	5							
26.01.26 12:30	12:35	Компот из сухофруктов (200)	д/н							
26.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)	5							
26.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)	д/н							
26.01.26 12:30	12:35	Специи (10)	д/н							
26.01.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом1 (300)	5							
полдник										
26.01.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (170)	д/н	Выдача разрешена						
26.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	д/н							
ужин										
26.01.26 17:20	17:25	Рыба тушеная с овощами1 (100/50)	5	Приготовлено согласно меню выдача разрешена						
26.01.26 17:20	17:25	Кисель плодовоягодный (200)	5							
26.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/н							
26.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	д/н							
26.01.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5							
ужин 2										
26.01.26 20:50	20:55	Бифидок (200)	д/н	выдача разрешена						
26.01.26 20:50	20:55	Булочка сдобная 50гр. (50)	д/н							

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 18

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
27.01.26 07:45	07:50	Запеканка творожная с молоком сгущенным/ (225)	5	Приготовлено согласно меню и технологии. Выдача разрешена						
27.01.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	отл							
27.01.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5							
27.01.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5							
27.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	отл							
завтрак 2										
27.01.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (210)	отл	Выдача разрешена						
обед										
27.01.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей (250)	5	Приготовлено согласно меню и технологии. Выдача разрешена						
27.01.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей1 (300)	5							
27.01.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 1 (200)	5							
27.01.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 2 (250)	5							
27.01.26 12:30	12:35	Компот из свежезаморож. ягоды (200)	5							
27.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)	отл							
27.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)	отл							
27.01.26 12:30	12:35	Специи (10)								
27.01.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами (75/75)	5							
27.01.26 12:30	12:35	Салат из белокачанной капусты с зеленью (100)	5							
27.01.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами0 (100/75)	5							
полдник										
27.01.26 15:00	15:10	Вафли (50)	отл	Выдача разрешена						
27.01.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	отл							
ужин										
27.01.26 17:20	17:25	Тефтели городские1 (90)	5	Приготовлено согласно меню Выдача разрешена						
27.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5							
27.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	отл							
27.01.26 17:20	17:25	Каша гречневая рассыпчатая (200)	5							
27.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	отл							
27.01.26 17:20	17:25	Соус красный (основной) (50)	5							
ужин 2										

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 21

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
					мед.сестра Балабанян Л.В.	соц.педагог Привиляну О.В.	шеф.повар Губина Н.А.	представ.родит.общес Некрасова Н.Н.		
1	2	3	4	5	6				7	8
завтрак										
29.01.26 07:45	07:50	Омлет из 2х яиц с морковью (155)	5	Приготовлено согласно меню выдано- разрешено						
29.01.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5 дн							
29.01.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	дн							
29.01.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	дн							
29.01.26 07:45	07:50	Сосиски отварные (80)	дн							
завтрак 2										
29.01.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (170)	дн	выдано разрешено						
29.01.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	д/к							
обед										
29.01.26 12:30	12:35	Рассольник по-домашнему с мясом 1 (300)	5	Приготовлено согласно меню и технологии Выдано- разрешено						
29.01.26 12:30	12:35	Рассольник по-домашнему с мясом (250)	5							
29.01.26 12:30	12:35	Кисель плодовоягодный (200)	5							
29.01.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)	дн							
29.01.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)	дн							
29.01.26 12:30	12:35	Специи (10)								
29.01.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом (200)	5							
29.01.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом. (220)	5							
29.01.26 12:30	12:35	Котлеты рубленые из птицы 1 (100)	5							
29.01.26 12:30	12:35	Маринад овощной с томатом (75)	5							
полдник										
29.01.26 15:00	15:10	Ватрушка с повидлом (75)	5 дн	Выдано- разрешено						
29.01.26 15:00	15:10	Молоко кипяченое (200)	дн							
ужин										
29.01.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	Приготовлено согласно меню выдано- разрешено						
29.01.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	дн							
29.01.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	дн							
29.01.26 17:20	17:25	Фрикадельки рыбные 2 (110)	5							
29.01.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5							
ужин 2										
29.01.26 20:50	20:55	Ряженка (200)	д/к	выдано- разрешено						
29.01.26 20:50	20:55	Вафли (50)	д/к							