ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 97

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										
04.05.26 07:45	07:50	Макароны отварные с маслом (200)	5	Приготовлен,					200	
04.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	качество и					40	
04.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	соответствуют					200	
04.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)							30	
04.05.26 07:45	07:50	Макароны отварные с маслом. (220)	5	Выдача					220	
04.05.26 07:45	07:50	Ветчина (75)	5	разрешена					75	
завтрак 2										
04.05.26 09:45	09:50	Кекс с изюмом (50)	5	Выдача					50	
04.05.26 09:45	09:50	Чай с молоком (200)	5	разрешена					200	
обед										
04.05.26 12:30	12:35	Суп крестьянский с крупой (250)	5	Приготовлен					250	
04.05.26 12:30	12:35	Суп крестьянский с крупой 1 (300)	5	качество и					300	
04.05.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом (250)	5	продуктов,					250	
04.05.26 12:30	12:35	Компот из сухофруктов (200)	5	по технол.					200	
04.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		согласно						
04.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		меню.						
04.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		Вкусовые						
04.05.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом1 (300)	5	к-ва					300	
04.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		соответ.						
полдник				Выдача						
04.05.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (170)	5	разрешена						
ужин										
04.05.26 17:20	17:25	Рыба жареная с луком по-ленинградски. (110)	5	Приготов						
04.05.26 17:20	17:25	Кисель плодовоягодный (200)	5	согласно						
04.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	5	меню						
04.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	5	Выдача						
04.05.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5	разрешена						
ужин 2										
04.05.26 20:50	20:55	Бифидок (200)	5	Выдача						
04.05.26 20:50	20:55	Пряник (50)	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 № 98

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										
05.05.26 07:45	07:50	Запеканка творожная с молоком сгущенным/ (225)	5	Приготовлено					225	
05.05.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	д/ч	вовремя и					40	
05.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	доброкач.					40	
05.05.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	Продукты					200	
05.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	д/ч	Выдача разр.					30	
завтрак 2										
05.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (210)	д/ч	Выдача разрешена					210	
обед										
05.05.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей (250)	5	Приготовл.					250	
05.05.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей1 (300)	5	вовремя и доброкач.					300	
05.05.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 1 (200)	5	продукты, по технол.					200	
05.05.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 2 (250)	5	согласно меню					250	
05.05.26 12:30	12:35	Компот из свежезаморож. ягоды (200)	5	Вкусовые к-ва					200	
05.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		хорошие.						
05.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		Выдача						
05.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		разрешена						
05.05.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами (75/75)	5						150	
05.05.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами0 (100/75)	5						175	
05.05.26 12:30	12:35	Огурцы свежие с зеленью (60)	5						60	
05.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
05.05.26 15:00	15:10	Вафли (50)	д/ч	Выдача						
05.05.26 15:00	15:10	Чай с молоком (200)	д/ч	разрешен						
ужин										
05.05.26 17:20	17:25	Тефтели городские1 (90)	5	Приготов.						
05.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	согласно						
05.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/ч	меню						
05.05.26 17:20	17:25	Каша гречневая рассыпчатая (200)	5	Выдача						
05.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	д/ч	разрешен						
05.05.26 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 № 100

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии				Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
					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										
06.05.26 07:45	07:50	Каша молочная пшенная с маслом1 (250)	5	Приготовл.				[signature]	250	
06.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	вовремя из					40	
06.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	доброкачеств. продуктов	[signature]	[signature]			200	
06.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	д/п	Выдача			[signature]		30	
06.05.26 07:45	07:50	Каша молочная пшенная с маслом (220)	5	разрешена					220	
06.05.26 07:45	07:50	Котлеты рубленые из птицы (110)	5						110	
завтрак 2										
06.05.26 09:45	09:50	Чай с сахаром (200)	5	Выдача	[signature]	[signature]	[signature]		200	
06.05.26 09:45	09:50	Бутерброд горячий с сыром (60)	5	разрешена					60	
обед										
06.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной (250)	5	Приготовл.					250	
06.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной 1 (300)	5	вовремя из доброкачеств. продуктов	[signature]		[signature]		300	
06.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 1 (220)	5	по технологии					220	
06.05.26 12:30	12:35	Компот из кураги (200)	5	согласно					200	
06.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		меню.		[signature]				
06.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		Выдача						
06.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		к-во						
06.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 2 (250)	5	хорошее					250	
06.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		Выдача разрешена						
полдник										
06.05.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	д/п	Выдача		[signature]	[signature]			
06.05.26 15:00	15:10	Крендель сахарный (75)	5	разрешена						
ужин										
06.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	Приготов.						
06.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/п	согласно						
06.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	д/п	меню						
06.05.26 17:20	17:25	Капуста тушеная 0 (200)	5	Выдача			[signature]			
06.05.26 17:20	17:25	Колбаски мясные по-домашнему (70/50)	5	разрешена		[signature]				
ужин 2										
06.05.26 20:50	20:55	Ряженка (200)	д/п	Выдача						
06.05.26 20:50	20:55	Пряник (50)	д/п	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 № 101

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										
07.05.26 07:45	07:50	Омлет из 2х яиц с морковью (155)	5	Приготовлен					155	
07.05.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	вовремя и					200	
07.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		доброкачест						
07.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	продукт					40	
07.05.26 07:45	07:50	Колбаса в-к (порциями) (70)	5	Выдача разр					70	
завтрак 2										
07.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (150)	д/к	Выдача					150	
07.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	д/к	разрешена					200	
обед										
07.05.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной1 (300)	5	Приготовлен					300	
07.05.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной (250)	5	вовремя и					250	
07.05.26 12:30	12:35	Кисель плодовоягодный (200)	5	доброкач. продукт					200	
07.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		по технол.						
07.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)		согласно						
07.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		меню						
07.05.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом (200)	5						200	
07.05.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом. (220)	5	Вкусовые качества					220	
07.05.26 12:30	12:35	Птица тушенная в соусе (100/50)	5	хорошие					150	
07.05.26 12:30	12:35	Салат из св.овощей с р/маслом (100)	5	Выдача разр					100	
07.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 3 (10)								
полдник										
07.05.26 15:00	15:10	Ватрушка с повидлом (75)	5	выдача						
07.05.26 15:00	15:10	Молоко кипяченое (200)	д/к	разрешена						
ужин										
07.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	Приготовл.						
07.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/к	согласно						
07.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	д/к	меню						
07.05.26 17:20	17:25	Рыба тушеная с луком (100/15)	5	Выдача						
07.05.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5	разрешена						
ужин 2										
07.05.26 20:50	20:55	Снежок (200)	д/к							
07.05.26 20:50	20:55	Вафли (50)	д/к							

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 102

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										
08.05.26 07:45	07:50	Каша геркулесовая с маслом (220)	5	Приготовлен				[signature]	220	
08.05.26 07:45	07:50	Каша геркулесовая с маслом 1 (250)	5	вовремя и					250	
08.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	доброкач. продукт.	[signature]	[signature]	Губ		40	
08.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	Вкусовые					200	
08.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	дн	и [illegible]					30	
08.05.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	дн	хорош.					40	
завтрак 2										
08.05.26 09:45	09:50	~~Слойка с конфитюром (80)~~		Приготовлен						
08.05.26 09:45	09:50	~~Снежок (200)~~ [illegible]	дн	вовремя	[signature]	[signature]	Губ		60	
08.05.26 09:45	09:50	Шоколад (100)	дн	[illegible]					100	
обед										
08.05.26 12:30	12:35	Солянка домашняя со сметаной (250)	5	Приготовлен					250	
08.05.26 12:30	12:35	Солянка домашняя со сметаной1 (300)	5	вовремя и доброк.					300	
08.05.26 12:30	12:35	Жаркое по домашнему с мясом (220)	5	продукт.			Губ		220	
08.05.26 12:30	12:35	Напиток из плодов шиповника (200)	5	по техн. согласн.					200	
08.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (50)		[illegible]		[signature]				
08.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)								
08.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		[illegible]						
08.05.26 12:30	12:35	Жаркое по-домашнему с мясом 1 (250)	5	хорош.	[signature]				250	
08.05.26 12:30	12:35	Огурцы свежие с зеленью (60)	5	Выдан [illegible]					60	
08.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
08.05.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	дн	Выдача		[signature]	Губ			
08.05.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (170)	дн	разрешен						
ужин										
08.05.26 17:20	17:25	Суп молочный с рисом (300)	5	Выдача						
08.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	дн	разрешен			Губ			
08.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	дн			[signature]				
08.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	дн							

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 103

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										
12.05.26 07:45	07:50	Пельмени отварные с маслом (210)	5	Приготовлено					210	
12.05.26 07:45	07:50	Батон с маслом, сыром (70)	5	соответствует					70	
12.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	доброкач. продукты					200	
12.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	5	Вкусные					30	
завтрак 2										
12.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (150)	5	Вкусная					150	
12.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	5	порция					200	
обед										
12.05.26 12:30	12:35	Суп из овощей с зеленым горошком1 (300)	5	Приготовлен					300	
12.05.26 12:30	12:35	Суп из овощей с зеленым горошком (250)	5	соответ. по выходу,					250	
12.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 1 (220)	5	продукты,					220	
12.05.26 12:30	12:35	Компот из св.фруктов (200)	5	согласно					200	
12.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		меню,						
12.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		по технол.						
12.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		Вкусное						
12.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 2 (250)	5	с/з					250	
12.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		Вторая кат.						
полдник										
12.05.26 15:00	15:10	Круассан со сгущенным молоком (50)		Приготовлено						
12.05.26 15:00	15:10	Йогурт + (200)		согласно меню						
ужин										
12.05.26 17:20	17:25	Картофель отварной с луком 1 (200)	5	вкусно						
12.05.26 17:20	17:25	Кисель плодовоягодный (200)	5	порция						
12.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)								
12.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)								
12.05.26 17:20	17:25	Хлебцы рыбные (горбуша) (110)	5							
ужин 2										
12.05.26 20:50	20:55	Варенец (200)								
12.05.26 20:50	20:55	Пряник (50)								

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 104

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										
13.05.26 07:45	07:50	Пудинг творожный с молоком сгущеным (150/30)	5	Приготовлено ковремя					180	
13.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	по доброкач. продукте					40	
13.05.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5						200	
13.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	д/ч	Выдача разр.					30	
13.05.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	5						40	
завтрак 2										
13.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (250)	д/ч	Выдача					250	
13.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	д/ч	разрешен					200	
обед										
13.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной (250)	5	Приготовлено					250	
13.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной 1 (300)	5	ковремя и доброкач.					300	
13.05.26 12:30	12:35	Гороховое пюре (220)	5	продуктов					220	
13.05.26 12:30	12:35	Компот из чернослива (200)	5	согласно					200	
13.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (50)		меню,						
13.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)		по технологии						
13.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		Вкусовые						
13.05.26 12:30	12:35	Колбаски мясные по-домашнему (70/50)	5	к ед. хорошие					120	
13.05.26 12:30	12:35	~~Огурцы свежие с зеленью~~ (60)		Выдача разр.						
13.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
13.05.26 15:00	15:10	Печенье (50)	д/ч	Выдача						
13.05.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	д/ч	разрешен						
ужин										
13.05.26 17:20	17:25	Котлеты рубленые из птицы 1 (100)	5	Приготовл.						
13.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	согласно						
13.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/ч	меню						
13.05.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5 д/ч	Выдача						
13.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)		разрешен						
ужин 2										
13.05.26 20:50	20:55	Вафли (50)	д/ч	Выдача						
13.05.26 20:50	20:55	Бифидок (200)	д/ч	разрешен						

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 105

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										
14.05.26 07:45	07:50	Макароны отварные с маслом (200)	5	Приготовлен					200	
14.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	вовремя и доброкач.					200	
14.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		продукт			Губ			
14.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5						40	
14.05.26 07:45	07:50	Ветчина (100)	5	Выдача					100	
14.05.26 07:45	07:50	Мармелад (40)	5	разрешен					40	
завтрак 2										
14.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (150)	дн	Выдача					150	
14.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	дн	разрешен			Губ		200	
обед										
14.05.26 12:30	12:35	Суп гороховый с мясом1 (300)	5	Приготовлен					300	
14.05.26 12:30	12:35	Суп гороховый с мясом (250)	5	вовремя и доброк.					250	
14.05.26 12:30	12:35	Компот из кураги (200)	5	продукт					200	
14.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)								
14.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (75)		по технол.			Губ			
14.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		согласно						
14.05.26 12:30	12:35	Птица тушенная в соусе (100/50)	5	меню.					150	
14.05.26 12:30	12:35	Каша гречневая рассыпчатая (200)	5	Внусовые к-ва					200	
14.05.26 12:30	12:35	Каша гречневая рассыпчатая (220)	5	хорошие. Выдача					220	
14.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)		разрешен						
полдник										
14.05.26 15:00	15:10	Молоко кипяченое (200)	дн	выдача			Губ			
14.05.26 15:00	15:10	Крендель сахарный (75)	5	разрешен						
ужин										
14.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	Приготовл						
14.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	дн	согласно						
14.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	дн	меню			Губ			
14.05.26 17:20	17:25	Капуста тушеная (250)	5	Выдача						
14.05.26 17:20	17:25	Зразы рубленные говяжьи (90)	5	разрешен						
ужин 2										
14.05.26 20:50	20:55	Ряженка (200)	дн	выдача						
14.05.26 20:50	20:55	Круассаны со сгущенным молоком (50)	дн	разрешен			Губ			

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой п дукции

Вкладной лист № 106

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										
15.05.26 07:45	07:50	Каша молочная "Дружба" с маслом 1 (250)	5	Приготовлено согласно меню, выдача разрешена					200	
15.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом, колбасой1 (90)	5						90	
15.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5						200	
15.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)							30	
15.05.26 07:45	07:50	Каша молочная "Дружба" с маслом (220)	5						220	
завтрак 2										
15.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	5	Выдача разрешена					200	
15.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (150)	5						150	
обед										
15.05.26 12:30	12:35	Борщ литовский со сметаной (250)	5	Приготовлено согласно меню, выдача разрешена					250	
15.05.26 12:30	12:35	Борщ литовский со сметаной1 (300)	5						300	
15.05.26 12:30	12:35	Азу по-татарски из говядины (50/170)	5						220	
15.05.26 12:30	12:35	Напиток из плодов шиповника (200)	5						200	
15.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)								
15.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (75)								
15.05.26 12:30	12:35	Специи (10)								
15.05.26 12:30	12:35	Азу по-татарски из говядины + (50/200)	5						250	
15.05.26 12:30	12:35	~~Огурцы свежие с зеленью~~ (60)								
15.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
15.05.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	5	Выдача разрешена						
15.05.26 15:00	15:10	Вафли (50)	5							
ужин										
15.05.26 17:20	17:25	Суп молочный с макаронными изделиями 0 (300)	5	Приготовлено согласно меню, выдача разрешена						
15.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5							
15.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	5							
15.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	5							
15.05.26 17:20	17:25	Гренки жареные с яйцом (70)	5							

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 107

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										
18.05.26 07:45	07:50	Каша молочная рисовая с маслом (220)	5	Приготовлено					220	
18.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	Соответствует					40	
18.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	доброкачественные продукты					200	
18.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)	5						30	
18.05.26 07:45	07:50	Каша молочная рисовая с маслом1 (250)	5	Выдача разрешена					250	
18.05.26 07:45	07:50	Ветчина (75)	5						75	
завтрак 2										
18.05.26 09:45	09:50	Круассан со сгущенным молоком (50)	5	Приготовлен соответствует					50	
18.05.26 09:45	09:50	Чай с сахаром (200)	5	выдача разрешена					200	
обед										
18.05.26 12:30	12:35	Суп крестьянский с крупой (250)	5	Приготовлен					250	
18.05.26 12:30	12:35	Суп крестьянский с крупой 1 (300)	5	соответствует рецептуре					300	
18.05.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом (250)	5	продукты по весовой					250	
18.05.26 12:30	12:35	Компот из сухофруктов (200)	5	Согласно меню					200	
18.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		весовые и без						
18.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)								
18.05.26 12:30	12:35	Специи (10)								
18.05.26 12:30	12:35	Капуста тушеная с мясом1 (300)	5	Выдача разрешена					300	
18.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
18.05.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (170)	5	выдача						
ужин										
18.05.26 17:20	17:25	Рыба жареная с луком по-ленинградски. (110)	5	приготовлено						
18.05.26 17:20	17:25	Кисель плодовоягодный (200)	5	согласно						
18.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	5	весово						
18.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	5							
18.05.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)	5	Выдача разрешена						
ужин 2										
18.05.26 20:50	20:55	Бифидок (200)	5	выдача						
18.05.26 20:50	20:55	Пряник (50)	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 № 108

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										
19.05.26 07:45	07:50	Запеканка творожная с молоком сгущенным/ (225)	5	Приготовлено					225	
19.05.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	5	Ковреция и					40	
19.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	доброкач.					40	
19.05.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	продукт					200	
19.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		Выдача разр.					30	
завтрак 2										
19.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (210)	д/п	Выдача разр.					210	
обед										
19.05.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей (250)	5	Приготовлено					250	
19.05.26 12:30	12:35	Суп-лапша домашняя с птицей1 (300)	5	Ковреция и доброкач.					300	
19.05.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 1 (200)	5	продукты,					200	
19.05.26 12:30	12:35	Картофель отварной с луком 2 (250)	5	Согласно меню,					250	
19.05.26 12:30	12:35	Компот из кураги (200)	5	по технол.					200	
19.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)								
19.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		Вкусовые						
19.05.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами (75/75)		к-ся хорош.					150	
19.05.26 12:30	12:35	Рыба тушеная с овощами0 (100/75)	5	Выдача разреш.					175	
19.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
19.05.26 15:00	15:10	Вафли (50)	д/п	Выдача						
19.05.26 15:00	15:10	Чай с молоком (200)	5	разрешена						
ужин										
19.05.26 17:20	17:25	Тефтели городские1 (90)	5	Приготовл.						
19.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5							
19.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	д/п	Согласно						
19.05.26 17:20	17:25	Каша перловая с маслом (100)	5	меню						
19.05.26 17:20	17:25	Соус красный (основной) (50)	5	Выдача разреш.						
ужин 2										
19.05.26 20:50	20:55	Пряник (50)	д/п	Выдача						
19.05.26 20:50	20:55	Снежок (200)	д/п	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 № 109

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										
20.05.26 07:45	07:50	Каша молочная пшенная с маслом1 (250)	5	Приготовлено					250	
20.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	соврем. ч					40	
20.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	доброкачеств					200	
20.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		продукты,						
20.05.26 07:45	07:50	Каша молочная пшенная с маслом (220)	5	Выдача разреш					220	
20.05.26 07:45	07:50	Котлеты рубленые из птицы (110)	5						110	
завтрак 2										
20.05.26 09:45	09:50	Чай с сахаром (200)	5	Приготовлено					200	
20.05.26 09:45	09:50	Бутерброд горячий с сыром (60)	5	соврем. ч Выдача разр.					60	
обед										
20.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной (250)	5	Приготовлено					250	
20.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной 1 (300)	5	соврем. ч доброкач. продукты,					300	
20.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 1 (220)							220	
20.05.26 12:30	12:35	Компот из кураги (200)		соответствие					200	
20.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		по технол.						
20.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (70)		Вкусовые						
20.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		к-ва, горяч.						
20.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 2 (250)		Выдача разр.					250	
20.05.26 12:30	12:35	Витаминизация 1 (4)								
полдник										
20.05.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)	др.	выдача						
20.05.26 15:00	15:10	Крендель сахарный (75)	5							
ужин										
20.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)	5	выдача						
20.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)	др. др.	разреш.						
20.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)	др. 5							
20.05.26 17:20	17:25	Капуста тушеная 0 (200)								
20.05.26 17:20	17:25	Колбаски мясные по-домашнему (70/50)	5							
ужин 2										
20.05.26 20:50	20:55	Ряженка (200)	дп	выдача						
20.05.26 20:50	20:55	Пряник (50)	дп	разреш.						

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист № 110

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										
21.05.26 07:45	07:50	Омлет из 2х яиц с морковью (155)	5	Приготовлено вовремя					155	
21.05.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	Не разлито					200	
21.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		Упаковка					30	
21.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	Вопрос					40	
21.05.26 07:45	07:50	Колбаса в-к (порциями) (70)	5	разрешен					70	
завтрак 2										
21.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (150)	5	Приготовлено вовремя					150	
21.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	5	Вопрос разр					200	
обед										
21.05.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной1 (300)	5	Приготовлено					300	
21.05.26 12:30	12:35	Рассольник ленинградский со сметаной (250)	5	вовремя и разлито					250	
21.05.26 12:30	12:35	Кисель плодовоягодный (200)	5	Упаковка					200	
21.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		по технологии						
21.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)		Согласно меню.						
21.05.26 12:30	12:35	Специи (10)								
21.05.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом (200)	5	Вкусовые к-ва					200	
21.05.26 12:30	12:35	Макароны отварные с маслом. (220)	5	Вопрос					220	
21.05.26 12:30	12:35	Птица тушенная в соусе (100/50)	5	Вопрос разрешен					150	
21.05.26 12:30	12:35	Салат из св.овощей с р/маслом (100)	5						100	
полдник										
21.05.26 15:00	15:10	Ватрушка с повидлом (75)								
21.05.26 15:00	15:10	Молоко кипяченое (200)								
ужин										
21.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)								
21.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)								
21.05.26 17:20	17:25	Хлеб ржаной (50)								
21.05.26 17:20	17:25	Рыба тушеная с луком (100/15)								
21.05.26 17:20	17:25	Картофельное пюре (200)								
ужин 2										
21.05.26 20:50	20:55	Снежок (200)								
21.05.26 20:50	20:55	Вафли (50)								

ГБОУ школа - интернат №3 г.о.Тольятти

Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой п дукции

Вкладной лист № 111

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										
22.05.26 07:45	07:50	Каша геркулесовая с маслом (220)	5	Приготовлено					220	
22.05.26 07:45	07:50	Каша геркулесовая с маслом 1 (250)	5	соответствует по вкусовым качествам					250	
22.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	Продукты					40	
22.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	Выдано					200	
22.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		норма						
22.05.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	5						40	
завтрак 2										
22.05.26 09:45	09:50	Круассан со сгущенным молоком (50)	5	Приготовлено соответствует					50	
22.05.26 09:45	09:50	Снежок (200)	5	Выдано норма					200	
обед										
22.05.26 12:30	12:35	Солянка домашняя со сметаной (250)	5	Приготовлено					250	
22.05.26 12:30	12:35	Солянка домашняя со сметаной1 (300)	5	соответствует по вкусовым качествам					300	
22.05.26 12:30	12:35	Жаркое по домашнему с мясом (220)	5	продукты					200	
22.05.26 12:30	12:35	Компот из кураги (200)		Вкусовые						
22.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (50)		качества						
22.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		норма						
22.05.26 12:30	12:35	Жаркое по-домашнему с мясом 1 (250)	5	Выдано					250	
22.05.26 12:30	12:35	Помидоры свежие с зеленью (60)	5	норма					60	
полдник										
22.05.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)								
22.05.26 15:00	15:10	Плоды или ягоды свежие (170)								
ужин										
22.05.26 17:20	17:25	Суп молочный с рисом (300)								
22.05.26 17:20	17:25	Чай с лимоном (200)								
22.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (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 № 112

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										
25.05.26 07:45	07:50	Каша молочная манная с маслом (220)	5	Приготовлен					220	
25.05.26 07:45	07:50	Батон с маслом, сыром (70)	5	вовремя и					70	
25.05.26 07:45	07:50	Кофейный напиток с молоком (200)	5	доброкачест. продукт					200	
25.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)		Выдача (разр)						
25.05.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)							40	
завтрак 2										
25.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (150)		Выдача					150	
25.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)		разрешена					200	
обед										
25.05.26 12:30	12:35	Суп из овощей с зеленым горошком1 (300)	5	Приготовлен					300	
25.05.26 12:30	12:35	Суп из овощей с зеленым горошком (250)	5	вовремя и доброк.					250	
25.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 1 (220)	5	продуктов					220	
25.05.26 12:30	12:35	Компот из св.фруктов (200)	5	по технологии					200	
25.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (100)		согласно						
25.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		меню						
25.05.26 12:30	12:35	Плов с мясом 2 (250)	5	Вкусовые к-ва хорошие					250	
полдник										
25.05.26 15:00	15:10	Круассан со сгущенным молоком (50)		Выдан (разр)						
25.05.26 15:00	15:10	Варенец (200)								
ужин										
25.05.26 17:20	17:25	Картофель отварной с луком 1 (200)								
25.05.26 17:20	17:25	Кисель плодовоягодный (200)								
25.05.26 17:20	17:25	Хлеб пшеничный (50)								
25.05.26 17:20	17:25	Мясо тушеное (50/50)								
ужин 2										
25.05.26 20:50	20:55	Варенец (200)								
25.05.26 20:50	20:55	Пряник (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 № 113

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										
26.05.26 07:45	07:50	Каша молочная манная с маслом (220)	5	Гигиенические					220	
26.05.26 07:45	07:50	Бутерброд с маслом (40)	5	вкусовые и др.					40	
26.05.26 07:45	07:50	Какао с молоком (200)	5	органолептические					200	
26.05.26 07:45	07:50	Батон 1 (30)							30	
26.05.26 07:45	07:50	Котлеты рубленые из птицы) (75)	5	Вкусовые и-ва,					75	
26.05.26 07:45	07:50	Яйцо вареное (40)	Н/ч	Внешний вид					40	
завтрак 2										
26.05.26 09:45	09:50	Плоды или ягоды свежие (250)	Н/ч	Внешний					250	
26.05.26 09:45	09:50	Соки фруктовые востановленные (200)	Н/ч	порционность					200	
обед										
26.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной (250)	5	Гигиенические					250	
26.05.26 12:30	12:35	Щи из свежей капусты с картофелем,сметаной 1 (300)	5	вкусовые и органолептические					300	
26.05.26 12:30	12:35	Гороховое пюре1 (200)	5						200	
26.05.26 12:30	12:35	Компот из чернослива (200)	5	по таблице					200	
26.05.26 12:30	12:35	Хлеб пшеничный (50)		Соблюдение						
26.05.26 12:30	12:35	Хлеб ржаной (50)		санитарно						
26.05.26 12:30	12:35	Специи (10)		Вкусовые						
26.05.26 12:30	12:35	Шницель натуральный рубленный 1 (80)	5	к-ва						
26.05.26 12:30	12:35	Помидоры свежие с зеленью (60)	5						60	
полдник										
26.05.26 15:00	15:10	Печенье (50)								
26.05.26 15:00	15:10	Соки фруктовые востановленные (200)								