

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПИЩИ (БРАКЕРАЖА)

МБДОУ ДС № 368 СП
<i>наименование образовательного учреждения с указанием правовой формы</i>
г. Челябинск ,ул. Новороссийская 59 «б»
<i>месторасположение образовательного учреждения</i>

НАЧАТ	<u>01</u> <u>сентября</u> <u>20 23</u> г.
--------------	---

ОКОНЧЕН	<u>30</u> <u>ноября</u> <u>20 23</u> г.
----------------	---

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ноябрь 1, 2023

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

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
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
1 НОЯ 7:45	8:00	Суп молочный с макаронными изделиями 1, (150 188)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом 2, (35/5 35.1/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 7:45	8:00	Какао с молоком, (160 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 ЧАСОВ							
1 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (120 120)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
ОБЕД							
1 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с рыбой консервированной, (150 181 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 11:30	11:50	Картофельное пюре 2, (130 149 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 11:30	11:50	Котлеты ,биточки куриные, (60/5 69.7/5 70/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 48.6 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смородины, (150 181 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
ПОЛДНИК							
1 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 15:00	15:00	Вафли, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
УЖИН							
1 НОЯ 15:45	16:00	Салат из моркови, (40 60.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
1 НОЯ 15:45	16:00	Сырники из творога запеченые, (115 25 142 30)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (25 27.2)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
1 НОЯ 15:45	16:00	Чай с лимоном* 1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/g: Молч
g/g: Молч

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ноябрь 2, 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
2 НОЯ 7:45	8:00	Каша манная молочная жидкая, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 7:45	8:00	Яйцо отварное, (40 40)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом 2, (30 5 35.4 5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 7:45	8:00	Чай с молоком 1, (150 179)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
2 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (300 318)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
2 НОЯ 11:30	11:50	Свекольник 2, (150 181 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 11:30	11:50	Горошница, (110 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 11:30	11:50	Котлета из мяса 2, (50 70.1 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 48.4 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
2 НОЯ 15:00	15:00	Снежок, (150 177)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 15:00	15:00	Пряник, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					

1	2	3	4	5	6	7	8
2 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих огурцов, (45 62.9)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 15:45	16:00	Картофельное пюре 1, (110 129)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 15:45	16:00	Печень тушенная с овощами 2, (50 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 36.6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
2 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 183)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

С.И.В.
С.И.В.
С.И.В.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

Октябрь 3, 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
3 НОЯ 7:45	8:00	Каша гречневая вязкая на молоке, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом и сыром* 2, (30/4/8 31.2/4/10)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 7:45	8:00	Какао с молоком, (160 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
3 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (120 120)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
3 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с клецками 2, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 11:30	11:50	Капуста, тушенная с мясом, (160 190 190)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 52.8 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 11:30	11:50	Компот из свежих яблок, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
3 НОЯ 15:00	15:00	Молоко кипяченое, (150 183)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 15:00	15:00	Ватрушка с творогом, (50 74)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
3 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих помидор и огурцов, (45 61.6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 15:45	16:00	Суфле из рыбы, (62 75.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
3 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 39.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
3 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 176)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/a *g/a*

g/a: g/a

g/a

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

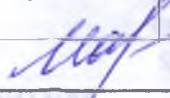
МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП


ноябрь 7, 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
7 НОЯ 7:45	8:00	Каша пшениая молочная 2, (150 185)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом;2, (35/5 36.6/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 7:45	8:00	Чай с лимоном* 1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
7 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (120 120)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
7 НОЯ 11:30	11:50	Огурец свежий порционный, (50 66.1 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 11:30	11:50	Борщ со сметаной, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 11:30	11:50	Плов с отварной птицей 2, (130 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 52.6 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
7 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 15:00	15:00	Вафли, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
7 НОЯ 15:45	16:00	Салат из моркови, (40 60.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
7 НОЯ 15:45	16:00	Пудинг из творога запеченный, (122 20 149 25)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 31.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 187)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/a 

9/8: 



Журнал бракеража готовой пищевой продукции

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

юльбрь 8, 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
8 НОЯ 7:45	8:00	Каша рисовая молочная жидкая, (172 203)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом, 2, (30/4 30.7/6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 7:45	8:00	Яйцо отварное, (40 40.5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 7:45	8:00	Кофейный напиток с молоком*1, (53 98.2)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
8 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (185 171)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
8 НОЯ 11:30	11:50	Салат из белокачаной капусты с морковью, (28 38.8 38.6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 11:30	11:50	Рассольник Ленинградский 2, (38 47.5 47.6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 11:30	11:50	Макаронные изделия отварные 2, (89.7 103 106)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 11:30	11:50	Курица в соусе с томатом, (-119.9 -140.52 144)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (77.3 97.2 96.7)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 11:30	11:50	Компот из вишни, (127 161 163)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
8 НОЯ 15:00	15:00	Молоко кипяченое, (295 355)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 15:00	15:00	Булочка "Домашняя" 2, (28 48.7)	Органолептические	Раздача разрешена		Соответствует выход	

1	2	3	4	5	6	7	8
			свойства в норме			блюда	
		УЖИН					
8 НОЯ 15:45	16:00	Салат картофельный с соленым огурцом, (83 134)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 15:45	16:00	Суфле из мяса 2, (143 204)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (55 84.2)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
8 НОЯ 15:45	16:00	Чай с лимоном* 1, (147 174)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

9/9
9/8: *[Signature]*
[Signature]

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

10ябрь 9, 2023

МБДОУ " ДС № 388 г. Челябинска" СП

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
9 НОЯ 7:45	8:00	Каша "Геркулес" молочная жидкая 2, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом, с сыром* 2, (30/47 30.7/4/9)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 7:45	8:00	Чай с сахаром 1, (160 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
9 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (160 164)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
9 НОЯ 11:30	11:50	Икра кабачковая порционная, (45 59.1 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 11:30	11:50	Свекольник со сметаной, (150 179 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 11:30	11:50	Запеканка картофельная с печенью, (180 200 200)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 52.9 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 11:30	11:50	Компот из свежих яблок, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
9 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 183)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 15:00	15:00	Печенье, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
9 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих огурцов, (45 65.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
9 НОЯ 15:45	16:00	Макаронные изделия отварные 2, (110 131)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 15:45	16:00	Гуляш из мяса 1, (70 80.3)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 34.3)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
9 НОЯ 15:45	16:00	Кисель, (150 179)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

И.И. Мухоморов

г/в: Суров
И.И. Мухоморов

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

ноябрь 10, 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
10 НОЯ 7:45	8:00	Салат из зеленого горошка, (45 60.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 7:45	8:00	Омлет натуральный 2, (80 119)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом 2, (30/5 35.1/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 7:45	8:00	Кофейный напиток с молоком*1, (150 188)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
10 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (180 201)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
10 НОЯ 11:30	11:50	Помидор свежий порционный, (45 59.2 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 11:30	11:50	Щи с капустой и картофелем со сметаной 2, (150 190 190)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 11:30	11:50	Картофель отварной 2, (125 150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 11:30	11:50	Фрикадельки мясные, (70 97.1 100)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 11:30	11:50	Соус сметанно- томатный, (20 27.3 30)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 53.4 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 11:30	11:50	Напиток из шиповника 1, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
10 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 181)	Органолептические	Раздача разрешена		Соответствует выход	

1	2	3	4	5	6	7	8
			свойства в норме			блюда	
10 НОЯ 15:00	15:00	Пирожок с печенью, (60 71.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
10 НОЯ 15:45	16:00	Овощи тушеные 22, (110 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 15:45	16:00	Биточки рыбные 2, (48.4 70.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 30)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
10 НОЯ 15:45	16:00	Чай с лимоном* 1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/g: *Hay* *g/g* *g/g*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

13 ноября 2023

МБДОУ "ДС № 368 г. Челябинска" СП

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
13 НОЯ 7:45	8:00	Каша "Здоровье", (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом и сыром* 2, (30/4/6 29.3/4/6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 7:45	8:00	Чай с молоком 1, (150 182)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
13 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
13 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с макаронными изделиями, (150 190 190)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 11:30	11:50	Капуста, тушенная с мясом, (160 189 190)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 50.5 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смородины, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
13 НОЯ 15:00	15:00	Снежок, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 15:00	15:00	Пряник, (18 19.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
13 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свеклы 2, (40 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 15:45	16:00	Картофель отварной 2, (130 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
13 НОЯ 15:45	16:00	Суфле из печени 2, (60.4/5 70/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 42.7)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
13 НОЯ 15:45	16:00	Кисель, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/a Spud

g/a Mst

Spud

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

14 ноября 2023

МБДОУ "ДС № 368 г. Челябинска" СП

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
14 НОЯ 7:45	8:00	Каша пшеничная молочная 2, (150 185)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом с сыром* 2, (30/4/6 29/4/6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 7:45	8:00	Какао с молоком, (160 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
14 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (130 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
14 НОЯ 11:30	11:50	Салат из свежих помидор и огурцов, (45 59 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с рыбой консервированной, (150 182 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 11:30	11:50	Картофельное пюре 1, (110 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 11:30	11:50	Котлета из мяса* 1, (60 70.1 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 49.3 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
14 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 179)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 15:00	15:00	Булочка "Дорожная"2, (49.2 69.5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					

1	2	3	4	5	6	7	8
14 НОЯ 15:45	16:00	Салат из моркови, (40 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 15:45	16:00	Лакомка из творога со сгущенным молоком*, (130/20 154/28)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (25 29.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
14 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 179)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

9/10 *Мок*
 9/10: *Мок*
Мок

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

МБДОУ " ДС № 388 г. Челябинска" СП

15 ноября 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
15 НОЯ 7:45	8:00	Каша "Геркулес" молочная жидкая 2, (150 171)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом*2, (30/5 30.7/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 7:45	8:00	Яйцо отварное, (40 40)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 7:45	8:00	Кофейный напиток с молоком*1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
15 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (100 100)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
15 НОЯ 11:30	11:50	Огурец свежий порционный, (50 72.2 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с клецками 2, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 11:30	11:50	Бигус с отварным мясом 2, (150 200 200)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 52.1 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
15 НОЯ 15:00	15:00	Молоко кипяченое, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 15:00	15:00	Булочка "Домашняя" 2, (50 70.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					

1	2	3	4	5	6	7	8
15 НОЯ 15:45	16:00	Винегрет овощной 2, (80 97.2)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 15:45	16:00	Суфле из рыбы, (89.2 111)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 30.7)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
15 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 177)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/a Jnt
g/b: Admiff
Jnt

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

16 ноября 2023

МБДОУ "ДС № 368 г. Челябинска" СП

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
16 НОЯ 7:45	8:00	Каша рисовая молочная жидкая, (150 184)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом 2, (30/5 36.1/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 7:45	8:00	Какао с молоком, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
16 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко, (150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
16 НОЯ 11:30	11:50	Щи с капустой и картофелем со сметаной 2, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 11:30	11:50	Горошница, (110 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 11:30	11:50	Суфле из кур 2, (50 70.4 68.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 50.3 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
16 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 15:00	15:00	Ватрушка с творогом, (50.3 70.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
16 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих помидор, (45 60.9)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
16 НОЯ 15:45	16:00	Макаронные изделия отварные 2, (110 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 15:45	16:00	Гуляш из мяса 1, (70 81)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 33.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
16 НОЯ 15:45	16:00	Чай с лимоном* 1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

г/б: *Селиванов*
 г/б: *Медведев*
 г/б: *Селиванов*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

17 ноября 2023

МБДОУ "ДС № 368 г. Челябинска" СП

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
17 НОЯ 7:45	8:00	Икра кабачковая порционная, (45 57.2)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 7:45	8:00	Омлет натуральный 2, (80 120)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом с сыром* 2, (30/4/7 30/4/9)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 7:45	8:00	Чай с молоком 1, (150 187)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
17 НОЯ 10:00	10:00	Яблоко 2, (100 100)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
17 НОЯ 11:30	11:50	Борщ со сметаной 2, (150 179 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 11:30	11:50	Картофельное пюре 1, (110 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 11:30	11:50	Гуляш из мяса 1, (70 80 80)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 51.5 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 11:30	11:50	Компот из свежих яблок, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
17 НОЯ 15:00	15:00	Сок, (150 184)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 15:00	15:00	Печенье, (10 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					

1	2	3	4	5	6	7	8
17 НОЯ 15:45	16:00	Салат картофельный с зеленым горошком, (45 63.3)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 15:45	16:00	Биточки рыбные 2, (50 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 28.9)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
17 НОЯ 15:45	16:00	Кисель, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/a: gmf

g/b: gmf

gmf

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ноябрь 20, 2023

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
20 НОЯ 7:45	8:00	Каша манная молочная жидкая, (150 170)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 7:45	8:00	Батон, (30 29.3)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 7:45	8:00	Яйцо отварное, (40 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 7:45	8:00	Чай с молоком 1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
20 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (160 162)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
20 НОЯ 11:30	11:50	Салат из свежих помидор и огурцов, (45 65.6 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с рыбой консервированной, (150 250 250)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 11:30	11:50	Каша гречневая с маслом 2, (100 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 11:30	11:50	Гуляш из мяса 1, (70 80 80)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 51.2 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 11:30	11:50	Кисель, (150 181 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
20 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 15:00	15:00	Ватрушка с повидлом, (50 70)	Органолептические	Раздача разрешена		Соответствует выход	

1	2	3	4	5	6	7	8
			свойства в норме			блюда	
		УЖИН					
20 НОЯ 15:45	16:00	Салат из моркови, (40 61.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 15:45	16:00	Пудинг из творога запеченный, (146 18 162 21)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 39.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
20 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

gpa: Jmf

gpb: Jmf

Jmf

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

Ноябрь 21, 2023

МБДОУ "ДС № 368 г. Челябинска" СП

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
21 НОЯ 7:45	8:00	Салат из зеленого горошка, (45 61.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 7:45	8:00	Омлет натуральный 2, (80 120)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом с сыром* 2, (30/4/8 30.6/4/12)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 7:45	8:00	Какао с молоком, (150 179)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
21 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (160 160)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
21 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с клецками 2, (150 180 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 11:30	11:50	Капуста, тушеная с мясом, (160 192 190)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 52.5 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смородины, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
21 НОЯ 15:00	15:00	Снежок, (150 184)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 15:00	15:00	Булочка "Домашняя" 2, (50 69.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
21 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих помидор и огурцов, (45 62.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
21 НОЯ 15:45	16:00	Картофель отварной, (110 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 15:45	16:00	Котлета рыбная 2, (50.4 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 28.5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
21 НОЯ 15:45	16:00	Кисель, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/a: [Signature]
g/b: [Signature]
[Signature]

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

ноябрь 22, 2023

МБДОУ "ДС № 368 г. Челябинска" СП

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
22 НОЯ 7:45	8:00	Каша "Геркулес" молочная жидкая 2, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом с сыром* 2, (30/4/7 31.1/4/9)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 7:45	8:00	Кофейный напиток с молоком*1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
22 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
22 НОЯ 11:30	11:50	Салат из свеклы, (45 70 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 11:30	11:50	Щи с капустой и картофелем со сметаной 2, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 11:30	11:50	Тефтели из мяса с рисом ("ежики"), (161 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 11:30	11:50	Соус сметанно- томатный, (25 32.3 30)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 48.3 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
22 НОЯ 15:00	15:00	Молоко кипяченое, (150 179)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 15:00	15:00	Пирожок с печенью, (60 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					

1	2	3	4	5	6	7	8
22 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих помидор, (45 59.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 15:45	16:00	Омлет натуральный 2, (80 121)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 41.6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
22 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

г/а: *Иванов*
 г/б: *Иванов*
Иванов

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

ноябрь 23, 2023

МБДОУ "ДС № 368 г. Челябинска" СП

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
23 НОЯ 7:45	8:00	Каша ячневая молочная*, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом с сыром* 2, (30/4/7 31.5/4/9)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 7:45	8:00	Какао с молоком, (150 187)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
23 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
23 НОЯ 11:30	11:50	Свекольник 2, (150 181 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 11:30	11:50	Жаркое по-домашнему с мясом, (180 200 200)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 49.3 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 11:30	11:50	Напиток из шиповника 1, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
23 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 182)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 15:00	15:00	Печенье, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
23 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих огурцов, (50 72)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 15:45	16:00	Суфле из печени 2, (60 69.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
23 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 41.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
23 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 182)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

г/в: *Семенов* - *г/а: Мель*

г/в: Семенов

г/а: Мель

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

24 ноября 2023

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
24 НОЯ 7:45	8:00	Каша "Здоровье", (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
24 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом 2, (35/5 34.3/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
24 НОЯ 7:45	8:00	Чай с молоком 1, (150 186)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
24 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
24 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с макаронными изделиями, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
24 НОЯ 11:30	11:50	Овощи тушеные 22, (110 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
24 НОЯ 11:30	11:50	Суфле из кур 2, (50 66.8 68.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
24 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 54.8 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
24 НОЯ 11:30	11:50	Компот из свежих яблок, (150 184 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
24 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 175)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
24 НОЯ 15:00	15:00	Вафли, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
24 НОЯ 15:45	16:00	Салат из моркови, (40 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

ябрь 27, 2023

Дата и час зготовления блюда	Время снятия бракер ажа	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
7 НОЯ 7:45	8:00	Каша "Дружба", (150 185)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом с сыром* 2, (31.3/4/7 31.5/4/10)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 7:45	8:00	Кофейный напиток с молоком*1, (150 176)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
7 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
7 НОЯ 11:30	11:50	Борщ со сметаной 2, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
7 НОЯ 11:30	11:50	Макаронные изделия отварные 2, (110 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
27 НОЯ 11:30	11:50	Суфле из мяса 2, (70 90 90)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
27 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 64.2 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
27 НОЯ 11:30	11:50	Напиток из шиповника 1, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
27 НОЯ 15:00	15:00	Снежок, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
27 НОЯ 15:00	15:00	Пирожок с вареной картошкой, (60 70.4)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					
27 НОЯ 15:45	16:00	Салат из моркови, (45 65.1)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

1	2	3	4	5	6	7	8
27 НОЯ 15:45	16:00	Лакомка из творога со сгущенным молоком*, (128/20 153/28)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
27 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (30 40)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
27 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/a Dymf
g/a: Wg
[Signature]

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ноябрь 28, 2023

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
28 НОЯ 7:45	8:00	Салат из кукурузы сладкой, (40 58.7)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 7:45	8:00	Омлет натуральный 2, (80 120)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом с сыром* 2, (30/4/6 31/4/6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 7:45	8:00	Чай с молоком 1, (170 178)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
28 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
28 НОЯ 11:30	11:50	Огурец свежий порционный, (50 64.3 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 11:30	11:50	Рассольник Ленинградский 2, (150 179 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 11:30	11:50	Каша гречневая с маслом 2, (100 131 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 11:30	11:50	Гуляш из мяса 1, (70 80 80)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 53.3 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
28 НОЯ 15:00	15:00	Сок, (150 182)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 15:00	15:00	Булочка "Дорожная"2, (49.6 70)	Органолептические	Раздача разрешена		Соответствует выход	

1	2	3	4	5	6	7	8
		УЖИН	свойства в норме			блюда	
28 НОЯ 15:45	16:00	Винегрет овощной 2, (80 103)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 15:45	16:00	Котлета рыбная 2, (49.6 70.8)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (25 32.7)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
28 НОЯ 15:45	16:00	Кисель, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/v. [Signature]
[Signature]

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20


ноябрь 29, 2023

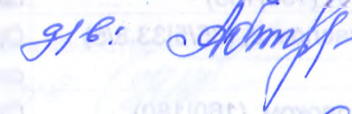
МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

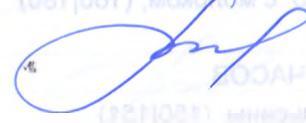
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
29 НОЯ 7:45	8:00	Суп молочный с макаронными изделиями 1, (150 183)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом 2, (35/5 33.8/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 7:45	8:00	Какао с молоком, (160 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
29 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (150 151)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
29 НОЯ 11:30	11:50	Помидор свежий порционный, (50 62.3 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 11:30	11:50	Суп картофельный с рыбой консервированной, (150 181 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 11:30	11:50	Картофельное пюре 2, (130 149 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 11:30	11:50	Котлеты ,биточки куриные, (60/5 70/5 70/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 48.4 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смородины, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
29 НОЯ 15:00	15:00	Снежок, (150 179)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 15:00	15:00	Вафли, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					

1	2	3	4	5	6	7	8
29 НОЯ 15:45	16:00	Салат из моркови, (45 60)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 15:45	16:00	Сырники из творога запеченные, (115/25 137/30)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (25 28)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
29 НОЯ 15:45	16:00	Чай с сахаром 1, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества







Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

МБДОУ " ДС № 368 г. Челябинска" СП

Ноябрь 30, 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
		ЗАВТРАК					
30 НОЯ 7:45	8:00	Каша манная молочная жидкая, (150 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 7:45	8:00	Яйцо отварное, (40 40)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 7:45	8:00	Батон с маслом 2, (30/5 35/5)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 7:45	8:00	Чай с молоком 1, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		10 ЧАСОВ					
30 НОЯ 10:00	10:00	Апельсины, (150 150)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ОБЕД					
30 НОЯ 11:30	11:50	Свекольник 2, (150 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 11:30	11:50	Горошница, (110 130 130)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 11:30	11:50	Котлета из мяса* 1, (80 70 70)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 11:30	11:50	Хлеб ржаной, (40 48.3 50)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 11:30	11:50	Компот из смеси сухофруктов, (150.04 180 180)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		ПОЛДНИК					
30 НОЯ 15:00	15:00	Кефир, (150 181)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 15:00	15:00	Печенье, (20 20)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
		УЖИН					

1	2	3	4	5	6	7	8
30 НОЯ 15:45	16:00	Салат из свежих огурцов, (45 61.3)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 15:45	16:00	Картофельное пюре 1, (110 129)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 15:45	16:00	Печень тушенная с овощами 2, (50 70.2)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 15:45	16:00	Хлеб пшеничный, (25 28.6)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	
30 НОЯ 15:45	16:00	Сок, (150 175)	Органолептические свойства в норме	Раздача разрешена		Соответствует выход блюда	

Лицо, проводившее контроль качества

g/v
Сурин
g/v