

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 72
ИМЕНИ В.Е. СТАЦЕНКО

Журнал Бракеража
готовой продукции

Начат «27» октября 2025г.

Окончен «31» октября 2025 г.

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
27.10.2025	День 1					
	Каша рисовая молочная	200				
	Масло сливочное	10				
	Сыр	20				
	Хлеб пшеничный	50				
	Чай с сахаром	200				
	Кондитерское изделие	50				
				Медсестра _____		
	Салат «Степной»	100				
	Рассольник ленинградский	200				
	Котлета рыбная с соусом	70/30				
	Картофель отварной с маслом	150/5				
	Компот из свежих фруктов	200				
	Хлеб пшеничный, ржаной.	40/30				
	Фрукты свежие(сезонные)	100				

Медсестра _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
28.10.2025	День 2					
	Запеканка творожная с рисом	160				
	Какао с молоком	200				
	Сыр твердый порциями	10				
	Хлеб пшеничный	50				
	Фрукты свежие(сезонные)	100				
				Медсестра _____		
	Салат из свеклы с сыром	90/10				
	Суп гороховый с курицей	200/20				
	Тефтели мясные с соусом	70/30				
	Макароны отварные	150				
	Кисель фруктовый	200				
	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30				
	Сок фруктовый	200				

Медсестра _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
29.10.2025		День 3				
	Пюре картофельное	150				
	Котлета мясная с соусом	70/30				
	Соленья в ассортименте	60				
	Хлеб пшеничный	50				
	Чай с сахаром	200				
				Медсестра _____		
	Капуста квашеная	60				
	Суп-лапша по-домашнему	200				
	Плов из отварного мяса	200				
	Компот из свежих яблок	200				
	Хлеб пшеничный/ржаной	40/30				
	Компот из свежих фруктов	100				
	Кондитерское изделие	50				

Медсестра _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
30.10.2025		День 4				
	Каша молочная манная	200				
	Масло сливочное	10				
	Сыр	20				
	Хлеб пшеничный	50				
	Кофейный напиток с молоком	200				
				Медсестра _____		
	Овощи сезонные	60				
	Суп крестьянский на к/б	200				
	Голубцы ленивые	90				
	Пюре картофельное	150				
	Кисель фруктовый	200				
	Хлеб пшеничный/ржаной	40/30				
	Кисель фруктовый	200				
	Сок фруктовый	200				

Медсестра _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
31.10.2025		День 5				
	Омлет с морковью , запеченный	160				
	Горошек зеленый консервированный	60				
	Хлеб пшеничный	50				
	Какао с молоком	200				
	Кондитерское изделие	50				
				Медсестра _____		
	Винегрет овощной	80				
	Борщ с фасолью на мясном бульоне	200				
	Гуляш из отварного мяса	70/30				
	Каша гречневая	150				
	Компот из сухофруктов	200				
	Хлеб пшеничный/ржаной	40/30				
	Фрукты свежие (сезонные)	100				

Медсестра _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
13.07.20			День 6			
	Запеканка рисовая с творогом	150				
	Бутерброд (хлеб /масло/сыр)	20/20/15				
	Чай	200				
	Бананы	150		Медсестра _____		
	Конфеты шоколадные	66				
	Салат из квашеной капусты	200				
	Суп гороховый на м/б.	200				
	Куры тушеные с овощами	80/20				
	Макароны отварные	150				
	Кисель плодоваягодный	200				
	Хлеб пшеничный.	80				
	Хлеб ржаной.	40				

Медсестра _____
Орг./питания _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
14.07.20			День 7			
	Суп молочный с пшеничной крупой	150				
	Бутерброд (хлеб /масло)	40/15				
	Какао с молоком	200				
	Печенье	26		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Фасоль в томате	60				
	Сок фруктовый	200				
	Каша гречневая	150				
	Борщ на м/б	200				
	Тефтели из говядины с соусом	80/20				
	Компот из смеси сухофруктов	200				
	Хлеб пшеничный.	80				
	Хлеб ржаной.	40				

Медсестра _____
Орг./питания _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
15.07.20	День 8					
	Омлет из яиц	150				
	Бутерброд (хлеб, масло, колбаса)	20/15/20				
	Апельсины свежие	200				
	Кисель плодоваягодный	200		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Яблоки свежие	200				
	Конфеты шоколадные	26				
	Йогурт фруктовый	100				
	Суп картофельный с макаронами	200				
	Рыба тушеная с овощами	80/20				
	Капуста тушёная	100				
	Свекла отварная	60				
	Картофельное пюре	150				
	Компот из свежих яблок витаминизированный	200				
	Хлеб пшеничный.	40				
	Хлеб ржаной.	20				

Медсестра _____
 Орг./питания _____
 Повар _____

8

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
16.07.20			День 9			
	Сосиски тушеные с овощами	70/80				
	Бутерброд с сыром и маслом (хлеб /сыр)	20/20				
	Чай	200				
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке 0,2.	200		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Апельсины	150				
	Конфеты шоколадные	26				
	Плов из курицы	80/150				
	Икра кабачковая	60				
	Суп картофельный с фасолью	200				
	Капуста квашенная	50				
	Соус томатный	50				
	Кисель плодоваягодный	200				
	Хлеб пшеничный.	40				
	Хлеб ржаной.	20				

Медсестра _____

Орг./питания _____
 Повар _____

9

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
17.07.20			День 10			
	Суп молочный с рисовой крупой	150				
	Бутерброд (хлеб /масло)	40/15				
	Какао с молоком	200				
	Йогурт фруктовый	100		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Бананы свежие	150				
	Горох консервированный	60				
	Пюре картофельное	150				
	Рассольник ленинградский	200				
	Жаркое по-домашнему	200				
	Компот из смеси сухофруктов	200				
	Хлеб пшеничный.	40				
	Хлеб ржаной.	20				

Медсестра _____
 Орг./питания _____
 Повар _____

10

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
20.07.20			День 11			
	Запеканка рисовая с творогом	150				
	Бутерброд (хлеб /масло/сыр)	20/20/15				
	Чай	200				
	Бананы	150		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Конфеты шоколадные	66				
	Салат из квашеной капусты	200				
	Суп гороховый на м/б.	200				
	Куры тушеные с овощами	80/20				
	Макароны отварные	150				
	Кисель плодоваягодный	200				
	Хлеб пшеничный.	80				
	Хлеб ржаной.	40				

Медсестра _____
Орг./питания _____
Повар _____

Час приготовления

Час приготовления

Час снятия бракеража

Час снятия бракеража

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
21.07.20		День 12				
	Суп молочный с пшеничной крупой	150				
	Бутерброд (хлеб /масло)	40/15				
	Какао с молоком	200				
	Печенье	26		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Фасоль в томате	60				
	Сок фруктовый	200				
	Каша гречневая	150				
	Борщ на м/б	200				
	Тефтели из говядины с соусом	80/20				
	Компот из смеси сухофруктов	200				
	Хлеб пшеничный.	80				
	Хлеб ржаной.	40				

Медсестра _____
Орг./питания _____
Повар _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
22.07.20			День 13			
	Омлет из яиц	150				
	Бутерброд (хлеб, масло, колбаса)	20/15/20				
	Апельсины свежие	200				
	Кисель плодовая годный	200		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Яблоки свежие	200				
	Конфеты шоколадные	26				
	Йогурт фруктовый	100				
	Суп картофельный с макаронами	200				
	Рыба тушеная с овощами	80/20				
	Капуста тушеная	100				
	Свекла отварная	60				
	Картофельное пюре	150				
	Компот из свежих яблок витаминизированный	200				
	Хлеб пшеничный.	40				
	Хлеб ржаной.	20				

Медсестра _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
23.07.20			День 14			
	Сосиски тушеные с овощами	70/80				
	Бутерброд с сыром и маслом (хлеб /сыр)	20/20				
	Чай	200				
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке 0,2.	200		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Апельсины	150				
	Конфеты шоколадные	26				
	Плов из курицы	80/150				
	Икра кабачковая	60				
	Суп картофельный с фасолью	200				
	Капуста квашенная	50				
	Соус томатный	50				
	Кисель плодоваягодный	200				
	Хлеб пшеничный.	40				
	Хлеб ржаной.	20				

Медсестра _____
 Орг./питания _____

Повар _____

14

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
24.07.20			День 15			
	Суп молочный с рисовой крупой	150				
	Бутерброд (хлеб /масло)	40/15				
	Какао с молоком	200				
	Йогурт фруктовый	100		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Бананы свежие	150				
	Горох консервированный	60				
	Пюре картофельное	150				
	Рассольник ленинградский	200				
	Жаркое по-домашнему	200				
	Компот из смеси сухофруктов	200				
	Хлеб пшеничный.	40				
	Хлеб ржаной.	20				

Медсестра _____

Орг./питания _____

Повар _____

15

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
27.07.20			День 16			
	Запеканка рисовая с творогом	150				
	Бутерброд (хлеб /масло/сыр)	20/20/15				
	Чай	200				
	Бананы	150		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Конфеты шоколадные	66				
	Салат из квашеной капусты	200				
	Суп гороховый на м/б.	200				
	Куры тушенные с овощами	80/20				
	Макароны отварные	150				
	Кисель плодоваягодный	200				
	Хлеб пшеничный.	80				
	Хлеб ржаной.	40				

Медсестра _____
Орг./питания _____
Повар _____

Час приготовленияЧас приготовленияЧас снятия бракеражаЧас снятия бракеража

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
28.07.20			День 17			
	Суп молочный с пшеничной крупой	150				
	Бутерброд (хлеб /масло)	40/15				
	Какао с молоком	200				
	Печенье	26		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Фасоль в томате	60				
	Сок фруктовый	200				
	Каша гречневая	150				
	Борщ на м/б	200				
	Тефтели из говядины с соусом	80/20				
	Компот из смеси сухофруктов	200				
	Хлеб пшеничный.	80				
	Хлеб ржаной.	40				

Медсестра _____
Орг./питания _____
Повар _____

Час приготовления _____

Час приготовления _____

Час снятия бракеража _____

Час снятия бракеража _____

Дата приготовления блюда	Наименования блюда, продукта (кулинарного изделия)	Выход блюда в граммах	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Допуск к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
29.07.20			День 18			
	Омлет из яиц	150				
	Бутерброд (хлеб, масло, колбаса)	20/15/20				
	Апельсины свежие	200				
	Кисель плодовая годный	200		Медсестра _____ Орг./питания _____ Повар _____		
	Яблоки свежие	200				
	Конфеты шоколадные	26				
	Йогурт фруктовый	100				
	Суп картофельный с макаронами	200				
	Рыба тушеная с овощами	80/20				
	Капуста тушеная	100				
	Свекла отварная	60				
	Картофельное пюре	150				
	Компот из свежих яблок витаминизированный	200				
	Хлеб пшеничный.	40				
	Хлеб ржаной.	20				

Медсестра _____

Орг./питания _____
Повар _____