

Идентификационный код журнала

02 0002

ЖУРНАЛ

брекеража готовой пищевой продукции

ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ПРОФИБУК»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наменование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
			4	5				
14. II.26	8.15	Чайно-чеснок. бульон. суп с курицей и зеленью, суп с курицей, суп с курицей, суп с курицей / каша.	3	4	5	Сергей-Горух-	130/200 35/50	
	11.00	Суп курич. супчик / каша.	4	5	6	Сергей-	130/200 35/50	
	15.00	Курица, суп с курицей / каша.	3	4	5	Горух-	130/200 35/50	
14. 00.	17.00	Курица, суп с курицей, суп с курицей, суп с курицей / каша.	2	3	4	Горух-	130/200 35/50	
15. II.22	8.15	Каша с курицей, суп с курицей, суп с курицей / каша.	3	4	5	Горух-	130/200 35/50	
10. 55	10.55	Курица / каша курическая.	2	3	4	Горух-	130/200 35/50	
14. 45	14.45	Каша курич. супчик.	3	4	5	Горух-	130/200 35/50	
16.45	16.45	Курица с супчиком, каша.	2	3	4	Горух-	130/200 35/50	
16. I. 22.	8.15	Курич. супчик / каша.	3	4	5	Горух-	130/200 35/50	
	11.00	Суп курич. / каша.	4	5	6	Горух-	130/200 35/50	
		Супчик курический, каша	5	6	7	Горух-	130/200 35/50	
	15.00	Барбекю / курич. барбекю	6	7	8	Горух - Артем - Кристина -	130/200 35/50	
	17.00	Суп курич. супчик / каша.	7	8	9	Горух - Артем - Кристина -	130/200 35/50	
17. II.22.	8.20	Суп курич. супчик / каша.	8	9	10	Горух - Артем - Кристина -	130/200 35/50	
	17.00	Суп курический / каша.	9	10	11	Горух - Артем - Кристина -	130/200 35/50	
16. 45.	16.45	Каша - курич. супчик, каша.	10	11	12	Горух - Артем - Кристина -	130/200 35/50	

Дата и час изготовления блюда	Время спаривания брекеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов брекеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1 18.11.22.	2 \$ 80	1. Салат с яйцом, сельдью и шампиньонами с зеленью. Быстро в течение часа испечь. Лосось на пару. 11.00	3 Салат с яйцом, сельдью и шампиньонами с зеленью. Быстро в течение часа испечь. Лосось на пару.	4 разрешено	5 6 Г. Коч.	7 150/200 20/20	8
15.00	Форель с солью	5 Четыре яйца с сельдью. Несколько штук сельди салатом. 17.00.	6 Форель с сельдью.	7 разрешено	8 Г. Коч., 150/200	9 150/200	
19.11.22.	810	1. Чаша морской капусты с зеленым луком, сыром, кетой. 10.55 2. Чаша из курицы с рисом, вареной курицей и зеленью.	10 Форель с солью.	11 разрешено	12 Г. Коч.	150/200	
14.55	17.00	Чаша из сельди, супруги, зелень и кета.	13 Форель с солью.	14 разрешено	15 Г. Коч.	150/200	
17.00		Мясной суп с зеленью и яйцом с сельдью, кетой	15 Форель с солью.	16 разрешено	17 Г. Коч.	150/200	