10Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража		Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд			Примечание
						3-7 лет	7-12 лет	12 и ст.	
10.02.25		Окорок					48	48	
завтрак		Фрукты				200			
		Макароны запеч. с сыром				155	205	205	
		Булка с маслом	Доброк.	разрешено		30/10	40/10	60/10	
		Чай с молоком				180	200	200	
2 завтрак		Сок	Доброк.	разрешено			200	200	
		Пряники					60	60	
обед		Салат из кукурузы				50	100	100	
		Суп с мясн. фрикадельками				200/28	250/32	300/42	
		Биточек с соусом				60/25	80/50	80/50	
		Гречневая каша	Доброк.	разрешено		130	150	150	
		Компот из с/фруктов				180	200	200	
		Хлеб				100	100	125	
полдник		КМП				175	200	200	
		Пряники	Доброк.	разрешено			60	60	
		Пудинг тв. со сг. мол.				100/10			
ужин		Огурец				57	100	100	
		Рыба туш. с овощами				100/100	120/120	120/120	
		Картофель отв. в мол.	Доброк.	разрешено		150	200	230	
		Пудинг тв. со сг. мол.				100/10	150/20	170/20	
		Кисель				180	200	200	
		Хлеб				50	100	100	
2 ужин		Фрукты	Доброк.	разрешено		200	250	250	