

Дата, время, наименование блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у степ. готов.	Разрешен реализация (время)	Ф.И.О. (при его наличии) лица проводящего	Дата, время, наименование блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у степ. готов. б/з в кул.	Разрешен реализация (время)	Ф.И.О. (при его наличии) лица проводящего о. бригады
10.10. 08.30	Каша пшеничная батон, масло, сыр какао с молоком	150, 180, 200 25/15, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	год год год	С.С.	12.10. 30.30	Каша овсян. м.с батон, масло, сыр какао с молоком	150, 180, 200 25/15, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	год год год	С.С.
08.20	Суп овсян. НБ пюре из картофеля с маслом и сметаной кисель мешок пш.	150, 180, 200 120/60, 130/19, 140/10 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	год год год год год	С.С.	08.20	Суп рисовый НБ сваренный с мясом сметаной и грибами кисель мешок пш.	150, 180, 200 150, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	год год год год год	С.С.
14.15	Кисель молочный	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	год год	С.С.	14.30	Кисель молочный с сахаром	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	год год	С.С.
14.18	Каша овсян. НБ какао с молоком кисель пш.	150, 180, 200 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	год год год	С.С.	14.40	Каша овсян. НБ сметаной с мясом кисель пш.	150, 180, 200 150, 200, 200 40, 25, 40	год год год	год год год	С.С.
11.10. 08.30	Каша рисовая сметаной с мясом какао с сахаром	150, 180, 200 25/15, 40/5 150, 180, 200	год год год	год год год	С.С.	13.10. 08.30	Каша геркулесовая батон, с маслом какао с молоком	150, 180, 200 25/15, 40/5 150, 180, 200	год год год	год год год	С.С.
08.20	Суп овсян. НБ пюре из картофеля сметаной и грибами кисель мешок пш.	150, 180, 200 150, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	год год год год год	С.С.	08.20	Суп овсян. НБ сметаной с мясом сметаной и грибами кисель мешок пш.	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	год год год год год	С.С.
14.15	Кисель молочный	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	год год	С.С.	14.30	Кисель молочный	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	год год	С.С.
14.18	Каша овсян. НБ сметаной с мясом какао с сахаром	150, 200, 230 150, 200, 200	год год	год год	С.С.	14.18	Каша овсян. НБ сметаной с мясом какао с сахаром	150, 200, 230 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	год год год	С.С.

Дата, время, изготовление	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вид, от-у	Разрешен к реализации	Ф.И.О. (или его название), лица, ответственные	Дата, время, изготовление блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вид, от-у, степ. готовности бл-д и кул-н	Разрешен к реализации (архив)	Ф.И.О. (или его название), лица, ответственные в бригадах
16.10 Зн 130	Каша манная с банкой, маслом, сыр чай сладкий с молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5/10 150, 180, 200	гос гос гос	гор гор гор	Ср Ср Ср	18.10 Зн 130	Суп манной. Вермиш. банкой, маслом, сыр чай с манной	150, 180, 200 25/5, 40/5/10 150, 180, 200	гос гос гос	гор гор гор	Ср Ср Ср
08.12.00	Суп картофельный шницель картофельный салат из моркови каштанов из супа шведский	150, 180, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	гор гор гор гор гор	Ср Ср Ср Ср Ср	08.12.00	Суп овощной из картофеля шницель картофельный с шницелем салат из моркови каштанов из супа шведский	150, 180, 200 120, 150, 170 60, 20, 20 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос гос	гор гор гор гор гор гор	Ср Ср Ср Ср Ср Ср
18.10 Зн 1530	Каша манная	20, 20, 20 150, 180, 200	гос гос	гор гор	Ср Ср	24.10 Зн 1800	Каша манная чай сладкий шведский каштанов из супа шведский	20, 40, 40 150, 180, 200	гос гос	гор гор	Ср Ср
17.10 Зн 130	Каша манная с банкой, маслом чай сладкий с молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	гос гос гос	гор гор гор	Ср Ср Ср	08.12.00	Каша манная с манной сладкой шведский	180, 200, 250 150, 180, 200 25, 40, 40	гос гос гос	гор гор гор	Ср Ср Ср
08.12.00	Суп картофельный шницель картофельный салат из моркови каштанов из супа шведский	180, 200, 250 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	гор гор гор гор гор	Ср Ср Ср Ср Ср	08.12.00	Каша манная с банкой с маслом чай сладкий	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	гос гос гос	гор гор гор	Ср Ср Ср
18.10 Зн 1530	Каша манная с банкой, маслом чай сладкий с молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	гос гос гос	гор гор гор	Ср Ср Ср	08.12.00	Суп вермиш. картофельный шницель картофельный салат из моркови каштанов из супа шведский	150, 180, 200 120/60, 150/70, 180/80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	гор гор гор гор гор	Ср Ср Ср Ср Ср
08.12.00	Суп картофельный шницель картофельный салат из моркови каштанов из супа шведский	180, 200, 250 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	гор гор гор гор гор	Ср Ср Ср Ср Ср	18.10 Зн 1530	Каша манная каштанов	20, 20, 20 150, 180, 200	гос гос	гор гор	Ср Ср
08.12.00	Суп картофельный шницель картофельный салат из моркови каштанов из супа шведский	180, 200, 250 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	гор гор гор гор гор	Ср Ср Ср Ср Ср	08.12.00	Суп картофельный шницель картофельный салат из моркови каштанов из супа шведский	180, 200, 250 150, 180, 200 25, 40, 40	гос гос гос гос гос	гор гор гор гор гор	Ср Ср Ср Ср Ср

Дата, время, изготовление блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вкл. орг-у степ. готов.	Разрешен к реализации	Ф.И.О. (при наличии) лица, производящего	Дата, время, изготовление блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вкл. орг-у степ. готов. бл-д и кул-н	Разрешен к реализации (время)	Ф.И.О. (при наличии) лица, производящего о. б. персонал
22.10 20:00	Каша пшеница, овсяная, макароны, сыр, колбаса с помидорами	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/10 150, 180, 200	год	год	И.И.И.	22.10 20:00	Каша пшеница, макароны, сыр, колбаса с помидорами	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/10 150, 180, 200	год	год	И.И.И.
22.10 21:00	Борщ по-польски, мясо с грибами, соевый соус, капуста, лук, морковь, чеснок	150, 130, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 120, 200 30, 40, 40	год	год	И.И.И.	22.10 21:00	Борщ по-польски, мясо с грибами, соевый соус, капуста, лук, морковь, чеснок	120, 120, 120 180, 200, 250 120/60, 130/20, 150/40 40, 50, 60 150, 120, 200 30, 40, 40	год	год	И.И.И.
22.10 22:00	Пельмени, макароны	20, 20, 20 150, 200, 200	год	год	И.И.И.	22.10 22:00	Пельмени, макароны	20, 20, 20 150, 200, 200	год	год	И.И.И.
22.10 23:00	Пирожки, вареники, блины, сыр, колбаса, капуста, лук, морковь, чеснок	60, 70, 80 120, 130, 170 150, 200, 200 25, 40, 40	год	год	И.И.И.	22.10 23:00	Пирожки, вареники, блины, сыр, колбаса, капуста, лук, морковь, чеснок	60, 70, 80 120, 130, 170 150, 200, 200 25, 40, 40	год	год	И.И.И.
23.10 08:00	Каша пшеница, овсяная, макароны, сыр, колбаса с помидорами	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/10 150, 180, 200	год	год	И.И.И.	23.10 08:00	Каша пшеница, макароны, сыр, колбаса с помидорами	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/10 150, 180, 200	год	год	И.И.И.
23.10 09:00	Борщ по-польски, мясо с грибами, соевый соус, капуста, лук, морковь, чеснок	150, 130, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 120, 200 30, 40, 40	год	год	И.И.И.	23.10 09:00	Борщ по-польски, мясо с грибами, соевый соус, капуста, лук, морковь, чеснок	120, 120, 120 180, 200, 250 120/60, 130/20, 150/40 40, 50, 60 150, 120, 200 30, 40, 40	год	год	И.И.И.
23.10 10:00	Пельмени, макароны	20, 20, 20 150, 200, 200	год	год	И.И.И.	23.10 10:00	Пельмени, макароны	20, 20, 20 150, 200, 200	год	год	И.И.И.
23.10 11:00	Пирожки, вареники, блины, сыр, колбаса, капуста, лук, морковь, чеснок	60, 70, 80 120, 130, 170 150, 200, 200 25, 40, 40	год	год	И.И.И.	23.10 11:00	Пирожки, вареники, блины, сыр, колбаса, капуста, лук, морковь, чеснок	60, 70, 80 120, 130, 170 150, 200, 200 25, 40, 40	год	год	И.И.И.

Дата, время, приготовления блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Органолептика, вкл. орг-степ. готов.	Разрешен реализация	Ф.И.О. (при наличии)	Дата, время, приготовления блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Органолептика, вкл. орг-степ. готов. в-а и кул.	Разрешен реализация (арема)	Ф.И.О. (при наличии)
25.10 25.10	Каша геркулесовая с маслом какао молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	25.10 25.10	Каша геркулесовая с маслом какао молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.
08.20	Суп картофельный с мясом соль, перец (по вкусу) томатный сок масло сливочное	150, 120, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	хорошо хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	08.20	Суп картофельный с мясом соль, перец (по вкусу) томатный сок масло сливочное	150, 180, 200 120/60, 150/70, 150/50 40, 50, 60 150, 120, 200 30, 40, 40	хорошо хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.
14.15	Печенье маковое	20, 20, 20 150, 200, 200	хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	14.15	Печенье маковое	20, 20, 20 150, 200, 200	хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.
14.18	Мини-затяжки картофельные май (масло слив.)	60, 70, 80 120, 150, 170 150, 200, 200	хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	14.18	Мини-затяжки картофельные май (масло слив.)	120, 200, 250 150, 200, 200	хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.
30.10 30.10	Каша овсяная батон, масло, сыр чай с молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5, 110 150, 180, 200	хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	30.10 30.10	Каша овсяная батон, масло, сыр чай с молоком	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/5 150, 180, 200	хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.
08.20	Суп рассольник с капустой соль, перец (по вкусу) сметана масло сливочное	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	хорошо хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	08.20	Суп рассольник с капустой соль, перец (по вкусу) сметана масло сливочное	150, 180, 200 120, 130, 150 60, 70, 80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	хорошо хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.
14.15	Печенье маковое	20, 20, 20 150, 200, 200	хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	14.15	Печенье маковое	30, 40, 40 150, 180, 200	хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.
14.18	Каша манная чай с молоком яблоко	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.	14.18	Каша манная чай с молоком яблоко	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	хорошо хорошо хорошо	разрешено	И.И.И.

Дата, время, изготовление блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вкл. от-степ. готов.	Разрешен реализация	Ф.И.О. (или наименование)	Дата, время, приготовления блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вкл. от-степ. готов. (Б-2 и К-2)	Разрешен реализация (аренд.)	Ф.И.О. (или наименование)
02.11 08:30	каша пшенич. ватон с маслом май сладкий	150, 180, 200 2,5/5 40/5 150, 180, 200	добр	роз	С	06.11 08:30	каша пшеничная ватон, масло, сыр май с макаром	150, 180, 200 2,5/5 15 40/5 150, 180, 200	добр	роз	С
08:40	Суп вермиш. К/Б рис с маслом сыр. овощи из капусты шкель шкель иш	150, 180, 200 120/60, 150/70, 150/70 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	добр	роз	С	08:40	Суп картофельный К/Б рис с маслом луком. овощи из капусты кешкет из супа шкель иш	150, 180, 200 120/60, 130/70, 130/70 40, 50, 60 150, 180, 200 30 40 40	добр	роз	С
11:15:00	Пюре горош. Ватон	60, 70, 80 150, 200, 200	добр	роз	С	11:15:00	пюре молоко	20 20, 20 150, 200, 200	добр	роз	С
11:18:00	Суп пюре из картофеля май сладкий шкель иш	150, 200, 250 150, 200, 200 2,5, 40, 40	добр	роз	С	11:18:00	пюре картофельное пюре май сладкий шкель иш	60, 70, 80 120, 150, 170 150, 200, 200 2,5, 40, 40	добр	роз	С
09.11 12:	каша пшенич. ватон, масло, сыр какао с макаром	150, 180, 200 2,5/5/5 40/5/10 150, 180, 200	добр	роз	С	04.11 12:30	каша пшеничная ватон, масло, сыр какао с макаром	150, 180, 200 2,5/5/5 40/5/10 150, 180, 200	добр	роз	С
08:20:00	Пюре горош. шкель с маслом ватон сыр шкель иш	150, 180, 200 150, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	добр	роз	С	08:20:00	шкель молоко шкель иш	100, 100, 100 150, 180, 200 120/60, 150/70, 150/70 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	добр	роз	С
11:15:00	пюре молоко	20, 20, 20 150, 200, 200	добр	роз	С	11:15:00	пюре молоко	20 20, 20 150, 200, 200	добр	роз	С
	Пюре горош. шкель с маслом ватон сыр шкель иш	60, 70, 80 120, 150, 150 150, 200, 200 2,5, 40, 40	добр	роз	С	11:18:00	каша пшенич. май сладкий шкель иш	150, 200, 250 150, 200, 200 2,5, 40, 40	добр	роз	С

Дата, время, наименование блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организ. оценка, вкл. орг. степ. готов.	Разрешен реализация	Ф.И.О. (пр. его наличие) лица, проводящего проверку	Дата, время, наименование блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организ. оценка, вкл. орг. степ. готов.	Разрешен реализация (пр. его наличие)	Ф.И.О. (пр. его наличие) лица, проводящего проверку
08.11 3м 830	каша рисов. м.с батон с маслом чай сладкий	150, 180, 200 25, 515, 40/5 150, 180, 200	год год год	роз роз роз	С С С	10.11 3м 830	каша гречнев. м.с батон с маслом чай с молоком	150, 180, 200 25, 515, 40/5 150, 180, 200	год год год	роз роз роз	С С С
08.12.00	Ворты на квс шарка по дом. салат из капусты компот из сыр мль мш/рт	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	роз роз роз роз роз	С С С С С	08.12.00	Суп свекольный квс мль с маслом соп. суп (порр) компот из сыр мль мш/рт	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	роз роз роз роз роз	С С С С С
14.15.30	Кремль мль	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	роз роз	С С	14.15.30	Кремль мль	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	роз роз	С С
4м 1200	Батрушки с сыр компо с мш.	180, 200, 250 150, 200, 200	год год	роз роз	С С	4м 1200	Кремль мль чай с молоком с мш.	00, 70, 80 120, 150, 170 150, 200, 200	год год год	роз роз роз	С С С
09.11 3м 830	Каша овс. м.с батон, масло, сыр чай с мш. м.	150, 180, 200 25, 515, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	роз роз роз	С С С	11.011	Каша овс. м.с батон, масло, сыр чай с мш. м.	150, 180, 200 25, 515, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	роз роз роз	С С С
08.12.00	Суп рисовый квс салат из капусты мль компот из морков мль мш	150, 180, 200 120, 130, 150 60, 70, 80 150, 200, 150 40, 50, 60 30, 40, 40	год год год год год год	роз роз роз роз роз роз	С С С С С С	08.12.00	Суп рисовый квс салат из капусты мль компот из морков мль мш	150, 180, 200 120, 130, 150 60, 70, 80 150, 200, 150 40, 50, 60 30, 40, 40	год год год год год год	роз роз роз роз роз роз	С С С С С С
14.15.30	Кремль мль с мш.	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	роз роз	С С	14.15.30	Кремль мль	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	роз роз	С С
4м 1800	шарка по дом. чай с мш. с мш. мль мш	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	роз роз роз	С С С	4м 1800	шарка по дом. чай с мш. с мш. мль мш	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	роз роз роз	С С С

Дата, время, изготовление блюда и кулинария	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, оценка, вкл. от-у степ. готов.	Разрешен. реализация	Ф.И.О. (для учета наличия, отсутствия, происхождения)	Дата, время, изготовление блюда и кулинария	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, оценка, вкл. от-у степ. готов. (б-д и кул-)	Разрешен. реализация (архив)	Ф.И.О. (для учета наличия, отсутствия, происхождения) (включая персонал)
14.11 9ч 30	каша пшенич. м. батон с масл. чай с мол. см	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	гос гос гос	разр разр разр	Иванов Петров Сидоров	16.11 9ч 30	каша пшенич. батон с маслом чай сладкий	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	гос гос гос	разр разр разр	Иванов Петров Сидоров
08.12.00	суп карто на чс салат с капустой салат из капусты кисель хлеб мш. рт	150, 180, 200 120/67, 130/70, 140/75 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	разр разр разр разр разр	Иванов Петров Сидоров Климов Куликов	08.12.00	суп вермиш. на чс рис с мисными чш. салат из капусты кисель хлеб мш.	150, 180, 200 120/69, 130/70, 140/75 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	разр разр разр разр разр	Иванов Петров Сидоров Климов Куликов
14.11.00	печенье макао	20, 20, 20 150, 200, 200	гос гос	разр разр	Иванов Петров	14.11.00	бюлочки гос. кофе	20, 20, 20 150, 200, 200	гос гос	разр разр	Иванов Петров
4ч 18.00	творожен. запек чай сладкий	150, 200, 250 150, 200, 200	гос гос	разр разр	Иванов Петров	4ч 18.00	суп мяс. чш. рт чай сладкий хлеб рт	150, 200, 200 150, 200, 200 30, 40, 40	гос гос гос	разр разр разр	Иванов Петров Сидоров
15.11 9ч 30	суп молоч. верш. батон, каша, чш. какао с молоком	150, 180, 200 25/5/5, 40/6/10 150, 180, 200	гос гос гос	разр разр разр	Иванов Петров Сидоров	12.11 9ч 30	каша кукуруз. батон, каша, чш. какао с молоком	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/10 150, 180, 200	гос гос гос	разр разр разр	Иванов Петров Сидоров
08.12.00	суп овощ. чс пюре. картофель вместе салат из моркови кошачья чш хлеб мш.	150, 180, 200 120, 130, 100 60, 70, 80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос гос	разр разр разр разр разр разр	Иванов Петров Сидоров Климов Куликов Левин	08.12.00	беру на чс хлеб с маслом соп. суп. (карт) кошачья чш хлеб мш.	150, 180, 200 150, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос гос	разр разр разр разр разр	Иванов Петров Сидоров Климов Куликов
14.11.00	печенье чай	20, 20, 20 150, 200, 200	гос гос	разр разр	Иванов Петров	14.11.00	печенье макао	20, 20, 20 150, 200, 200	гос гос	разр разр	Иванов Петров
4ч 18.00	веш. мешет чай с молоком м. хлеб рт	150, 200, 250 150, 200, 200 30, 40, 40	гос гос гос	разр разр разр	Иванов Петров Сидоров	4ч 18.00	радо. творожени картофельн. пюре чай сладкий хлеб рт	150, 200, 250 60, 20, 20 150, 200, 200 30, 40, 40	гос гос гос гос	разр разр разр разр	Иванов Петров Сидоров Климов

Дата, время, изготовление блюда и кулинарных	Наименование блюда и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у	Разрешен реализация	Ф.И.О. (или его название) лица, ответственного за выполнение	Дата, время, изготовление блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у	Разрешен реализация	Ф.И.О. (или его название) лица, ответственного за выполнение
20.11 12:30	каша пшенич. баноч с маслом и май с маслом и	150, 180, 200 25, 5, 5 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	Иванов	22.11 12:30	каша рисовая и с баноч с маслом и май с маслом	150, 180, 200 25, 5, 40, 5 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	Иванов
09.12.00	суп гороховый и с маслом и май салат из капусты квашенной и суп шербет и май	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	Иванов	08.12.00	пирог на кеф творог по рецепту салат из капусты квашенной и суп шербет и май / суп	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	Иванов
14.12.00	печенье шоколад	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	Иванов	14.12.00	печенье кефир	30, 40, 40 150, 200, 200	год год	кон кон	Иванов
14.12.00	пирог сметан. картофельный май май с маслом шербет и май	60, 70, 80 150, 180, 230 150, 180, 200 25, 40, 40	год год год год	кон кон кон кон	Иванов	14.12.00	вафли с творог, какао с маслом	130, 200, 250 150, 200, 200	год год	кон кон	Иванов
21.11 12:30	каша пшенич. баноч с маслом и суп какао с маслом и	150, 180, 200 25, 5, 40, 5 5, 10 150, 180, 200	год год год год	кон кон кон кон	Иванов	23.11 12:30	каша овсян. и с баноч, маслом, суп май с маслом и	150, 180, 200 25, 5, 5, 40, 5, 10 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	Иванов
08.12.00	суп овощной по рецепту сметана с картоф. салат из свеклы печенье шербет и май	180, 200, 250 120, 130, 150, 200 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	Иванов	08.12.00	суп рисовый и с овощной салат с маслом салат из моркови печенье шербет и май	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 150, 200, 200	год год год год год	кон кон кон кон кон	Иванов
15.12	печенье шоколад	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	Иванов	15.12	печенье какао с маслом	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	Иванов
14.12.00	каша кукурузн. май с маслом шербет и май	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	кон кон кон	Иванов	14.12.00	пирог сметан. май с маслом с салат шербет и май	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	кон кон кон	Иванов

Дата, время, наименование блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Органолептика, вкус, структура, готов.	Разрешен. к реализации	Ф.И.О. (с указанием наличия или отсутствия)	Дата, время, наименование блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Органолептика, вкус, структура, готов.	Разрешен. к реализации	Ф.И.О. (с указанием наличия или отсутствия)
24.11 9:40	Каша гречневая с маслом какао с маком	150, 180, 200 25, 5, 40/5 150, 120, 200	год год год	пор пор пор	С	24.11 9:40	Каша гречневая с маслом какао с маком	150, 180, 200 25, 5, 40/5 150, 120, 200	год год год	пор пор пор	С
08:20	Суп овсяный на 1/6 с маслом салат из свеклы квашеный из свеклы хлеб пш/рж	150, 180, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	пор пор пор пор пор	С	08:20	Суп овсяный на 1/6 с маслом салат из свеклы квашеный из свеклы хлеб пш/рж	150, 180, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	пор пор пор пор пор	С
14:50	печенье макони	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	пор пор	С	14:50	печенье макони	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	пор пор	С
4:48:00	рыб. запеканка картофельный пюре мак с маком	60, 70, 80 120, 150, 170 150, 200, 200	год год год	пор пор пор	С	4:48:00	рыб. запеканка картофельный пюре мак с маком	60, 70, 80 120, 150, 170 150, 200, 200	год год год	пор пор пор	С
24.11 9:40	Каша гречневая с маком, сыр какао с маком	150, 180, 200 25, 5, 5, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	пор пор пор	С	24.11 9:40	Каша гречневая с маком, сыр какао с маком	150, 180, 200 25, 5, 5, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	пор пор пор	С
08:20	Суп овсяный на 1/6 с маслом салат из моркови квашеный из свеклы хлеб пш.	120, 120, 120 150, 180, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	пор пор пор пор пор	С	08:20	Суп овсяный на 1/6 с маслом салат из моркови квашеный из свеклы хлеб пш.	120, 120, 120 150, 180, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	пор пор пор пор пор	С
14:50	печенье макони	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	пор пор	С	14:50	печенье макони	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	пор пор	С
4:48:00	рыб. запеканка с маком, сыр хлеб пш	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	пор пор пор	С	4:48:00	рыб. запеканка с маком, сыр хлеб пш	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	пор пор пор	С

Дата, время, изготовление блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у степ. готов.	Разрешен. реализация (форма)	Ф.И.О. (при наличии) лица, проводящего	Дата, время, изготовление блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у степ. готов.	Разрешен. реализация (форма)	Ф.И.О. (при наличии) лица, проводящего
30.11 3ч 850	Каша пшенич. и с батонами, маслом, чай с лимоном и	150, 180, 200 2,5/5/5, 40/5/5 150, 180, 200	год год год	раз раз раз	И.И.И.	04.12 3ч 850	Каша пшенич. и с батонами, маслом, сыр чай с лимоном и	150, 180, 200 2,5/5/5, 40/5/5 150, 180, 200	год год год	раз раз раз	И.И.И.
08.12	Суп. вермишель. и с рисом, маслом, зеленью салат из капусты шницель шербет	150, 180, 200 120/63, 135/79, 150/80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год	раз раз раз раз	И.И.И.	08.12.07	Суп. картофельный и с рисом, маслом, зеленью салат из капусты шницель и сыр шербет	150, 180, 200 120/63, 135/79, 150/80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год	раз раз раз раз	И.И.И.
04.12	Печенье шоколадное	60, 70, 80 150, 200, 200	год год	раз раз	И.И.И.	14.12	Печенье шоколадное	60, 70, 80 150, 200, 200	год год	раз раз	И.И.И.
4ч 1800	Суп. картофельный и с рисом, маслом, шербет	150, 200, 250 150, 200, 200 2,5, 40, 40	год год год	раз раз раз	И.И.И.	4ч 1800	Суп. картофельный и с рисом, маслом, шербет	150, 200, 250 150, 200, 200 2,5, 40, 40	год год год	раз раз раз	И.И.И.
1.12. 3ч 830	Каша пшенич. и с батонами, маслом, сыр чай с лимоном	150, 180, 200 2,5/5/5, 40/5/5 150, 180, 200	год год год	раз раз раз	И.И.И.	05.12 3ч 830	Каша пшенич. и с батонами, маслом, сыр чай с лимоном	150, 180, 200 2,5/5/5, 40/5/5 150, 180, 200	год год год	раз раз раз	И.И.И.
08.12.00	Суп. картофельный и с рисом, маслом, салат из капусты шницель шербет	150, 180, 200 120, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	раз раз раз раз раз	И.И.И.	08.12.00	Суп. картофельный и с рисом, маслом, салат из капусты шницель шербет	150, 180, 200 120/63, 135/79, 150/80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	раз раз раз раз раз	И.И.И.
14.12	Печенье шоколадное	60, 70, 80 150, 200, 200	год год	раз раз	И.И.И.	14.12	Печенье шоколадное	60, 70, 80 150, 200, 200	год год	раз раз	И.И.И.
4ч 1800	Суп. картофельный и с рисом, маслом, шербет	150, 200, 250 150, 200, 200 2,5, 40, 40	год год год	раз раз раз	И.И.И.	4ч 1800	Суп. картофельный и с рисом, маслом, шербет	150, 200, 250 150, 200, 200 2,5, 40, 40	год год год	раз раз раз	И.И.И.

Дата, время, изготовление блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Органолептическая оценка, вкл. органолептический готов	Разрешен реализация	Ф.И.О. (при наличии)	Дата, время, изготовление блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Органолептическая оценка, вкл. органолептический готов	Разрешен реализация	Ф.И.О. (при наличии)
06.12 31.13.00	Каша рисовая м.с баноч, с маслом каш. морков.	150, 180, 200 25, 40, 50 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	С	08.12 31.13.00	Каша перловая м.с баноч с маслом каш. с морковью	150, 180, 200 25, 40, 50 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	С
08.12.00	Тарелка на 140 шницель по рецепту салат из капусты компот из фруктов меш. мш	180, 200, 230 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	С	08.12.00	Суп картофельный к/б шницель с маслом салат из капусты компот из фруктов меш. мш	150, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	С
11.12.00	Пельмени пельмени	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	С	11.12.00	Пельмени пельмени	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	С
14.12.00	Ватрушки с мясом каш. с морковью	180, 200, 150 150, 200, 200	год год	кон кон	С	14.12.00	Крош. закусочная картофельные котлеты меш. с морковью	180, 200, 150 120, 150, 120 150, 200, 200	год год год	кон кон кон	С
09.12 31.13.00	Каша овсяная м.с баноч, масло, сыр каш. с морковью	150, 180, 200 25, 40, 50/10 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	С	09.12 31.13.00	Каша манная м.с баноч, масло, сыр каш. с морковью	150, 180, 200 25, 40, 50/10 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	С
08.12.00	Суп рисовый к/б шницель по рецепту каш. с салат из моркови пельмени меш. мш	150, 180, 200 150, 200, 230 40, 50, 60 150, 200, 150 40, 40, 30	год год год год год	кон кон кон кон кон	С	08.12.00	Суп картофельный к/б шницель по рецепту каш. с салат из моркови пельмени меш. мш	150, 180, 200 150, 200, 230 40, 50, 60 150, 200, 150 40, 40, 30	год год год год год	кон кон кон кон кон	С
11.12.00	Пельмени пельмени с морковью	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	С	11.12.00	Пельмени пельмени	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	С
14.12.00	Пельмени закусочные каш. с морковью меш. мш	180, 200, 210 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	кон кон кон	С	14.12.00	Каша рисовая м.с каш. с морковью меш. мш	150, 200, 150 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	кон кон кон	С

Дата, время, изготовление блюда и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у степ. готов.	Разрешен реализация	Ф.И.О. (при производстве)	Дата, время, изготовление блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организац. оценка, вкл. орг-у степ. готов.	Разрешен реализация	Ф.И.О. (при производстве)
12.12 12/830	Каша овсян. л. баноч. с маслом чай сладкий с маслом	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	год год год	пол пол пол	Иванов	12.12 12/830	Каша овсян. баноч. с маслом чай сладкий	150, 180, 200 25, 15, 40/5 150, 180, 200	год год год	пол пол пол	Иванов
08/200	Суп картош. по-п. макарон. с соусом салат из капусты кисель хлеб пш. рж	150, 180, 200 120/60, 130/70, 140/80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	пол пол пол пол пол	Иванов	08/200	Суп картофель. макарон. с соусом салат из капусты кисель хлеб пш. рж	150, 180, 200 120/60, 130/70, 140/80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	пол пол пол пол пол	Иванов
14/150	Кисель молочный	20, 30, 30 150, 200, 200	год год	пол пол	Иванов	14/150	Кисель молочный	20, 30, 30 150, 200, 200	год год	пол пол	Иванов
14/1300	Творожная запек. чай сладкий	180, 200, 250 150, 200, 200	год год	пол пол	Иванов	14/1300	Творожная запек. чай сладкий	180, 200, 250 150, 200, 200	год год	пол пол	Иванов
15.12 12/830	Суп мясной. верш. баноч., макаро., соус каша с маслом	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	пол пол пол	Иванов	15.12 12/830	Суп мясной. верш. баноч., макаро., соус каша с маслом	150, 180, 200 25/5/5, 40/5/10 150, 180, 200	год год год	пол пол пол	Иванов
08/200	Суп овощной, не из пюре, картош. с салатом салат из моркови каша пш. рж хлеб пш.	100, 120, 200 120, 130, 140 60, 70, 80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год год	пол пол пол пол пол пол	Иванов	08/200	Суп овощной, не из пюре, картош. с салатом салат из моркови каша пш. рж хлеб пш.	100, 120, 200 120, 130, 140 60, 70, 80 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год год	пол пол пол пол пол пол	Иванов
14/1530	Кисель молочный	20, 30, 30 150, 200, 200	год год	пол пол	Иванов	14/1530	Кисель молочный	20, 30, 30 150, 200, 200	год год	пол пол	Иванов
14/1800	Каша рисов. л. с чай сладкий с маслом хлеб пш.	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	пол пол пол	Иванов	14/1800	Каша рисов. л. с чай сладкий с маслом хлеб пш.	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	пол пол пол	Иванов

Дата, время, изготовление блюда и кулинарные	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вид, су-у	Разрешен к реализации	Ф.И.О. (подпись)	Дата, время, изготовление блюда и кулинарных	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход	Организация, вид, су-у	Разрешен к реализации	Ф.И.О. (подпись)
19.12 9:30	каша пшениц баноч, масло, му какао с молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	И	21.12 9:30	каша ячмел. и с баноч, масло, му каш. с мол. и	170, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	И
08.12.07	суп овощн. на 1/4 масло, сметан. салат из свекл пюре кисель	100, 180, 200 120/60, 120/80 40, 60, 60 150, 200, 230 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	И	9.12.07	суп рисовый на 1/5 шкварки салат из морковн пюре кисель	130, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	И
11.12 15:30	пюре шкварки	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	И	11.12.07	пюре каша с молоком	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	И
14.12.07	каша рисовая масл, сметан кисель	180, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	кон кон кон	И	14.12.07	пюре каша с молоком кисель	150, 200, 250 150, 200, 200 25, 40, 40	год год год	кон кон кон	И
20.12 9:30	каша рисовая баноч, маслом каш шкварки	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	И	22.12 9:30	каша перловая баноч, маслом каш с молоком	150, 180, 200 25/5, 40/5 150, 180, 200	год год год	кон кон кон	И
08.12.07	Домашн. суп шкварки по фарш. салат из морковн пюре кисель	100, 180, 200 180, 200, 230 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	И	22.12.07	суп овощн. на 1/4 кисель с сметаной сал. свекл по фарш салат из морковн кисель	150, 180, 200 180, 200, 250 40, 50, 60 150, 180, 200 30, 40, 40	год год год год год	кон кон кон кон кон	И
11.12.07	пюре в кефире	20, 40, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	И	11.12.07	пюре сметанно	20, 20, 20 150, 200, 200	год год	кон кон	И
14.12.07	вотрушки каша с молоком	180, 200, 250 150, 200, 200	год год	кон кон	И	14.12.07	пюре картофельн. пюре каш сметан	60, 20, 20 120, 130, 170 150, 200, 200	год год год	кон кон кон	И



