




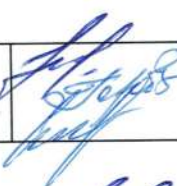









**Журнал бракеража
готовой пищевой продукции
за декабрь 2023 г.
(сад)**



Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 11.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|---|---|---|--|--|------------|
| Завтрак | | | | | | | |
| 7.50 | 8.00 | Пудинг из творога "Осенний" | Внешний вид - порционные кусочки без трещин и подгорелых мест Консистенция - однородна, мягкая Цвет корочки - золотисто-жёлтый, на разрезе- жёлтый Вкус - творога и продуктов, входящих в блюдо Запах - творога и продуктов, входящих в блюдо |  |  | 150 | |
| | | Кофейный напиток | Консистенция : жидкая Цвет : коричневый Вкус : сладкий Аромат : присущий кофейному напитку |  | | 200 | |
| | | Бутерброд с маслом | Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим хлебом |  | | 50/7 | |
| 2й Завтрак | | | | | | | |
| | | Фрукты свежие - Яблоко | Внешний вид : соответствует сорту яблок Консистенция : соответствует сорту яблок Цвет, вкус, запах: соответствует сорту яблок |  |  | 100 | |
| Обед | | | | | | | |
| 11.40. | 11.50 | Салат из свёклы отварной | Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле и растительному маслу Запах: свеклы и растительного масла |  |  | 47 | |
| | | Суп картофельный с горохом с гренками с курицей | Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками, горох (кроме лущеного) - в виде целых, не разваренных зерен. Консистенция: картофель и горох-мягкие; горох лущеный - пюреобразный. соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Гренки - хрустящие Цвет: супа - светло-желтый (горчичный). Вкус: Суп- умеренно соленый, свойственный гороху. Запах: продуктов, входящих в суп |  | | 200 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 11.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|--|--|---|-------------------------------------|--|------------|
| | | Гуляш из сердца | <ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид — на тарелке уложено сердце, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир; • цвет —сердца — светло-коричневый; • вкус, запах — характерный для тушеного сердца с жареным луком и специями, слегка острый; • консистенция сердца — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая. |  | | 120 | |
| | | Каша гречневая рассыпчатая | <p>Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом.</p> <p>Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая.</p> <p>Цвет: свойственный данному виду крупы.</p> <p>Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др.компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Запах: свойственный данному виду крупы.</p> |  | | 150 | |
| | | Компот из сухофруктов витаминизированный | <p>Внешний вид:- плоды, ягоды не переваренные, Отвар полученный при варке компота прозрачный.</p> <p>Консистенция:- отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов</p> <p>Цвет :- от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов</p> <p>Вкус :- сладкий или кисло-сладкий</p> <p>Запах :- аромат использованных-плодов и ягод</p> |  | | 200 | |
| | | Хлеб ржаной | Форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах хлеба. |  | | 50 | |





Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 11.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|---|---|--|------------|
| Полдник | | | | | | | |
| 15.00 | 15.10 | Чай с молоком | Внешний вид - жидкость серовато-белого цвета Консистенция - жидкая Цвет - серовато-белый Вкус - сладкий, с привкусом молока Запах - свойственный молоку к чаю |  |  | 150 | |
| | | Крендель | Внешний вид: форма восьмерки, поверхность посыпана сахаром Цвет: от желтого до светло-коричневого Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста |  | | 40 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 12.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| Завтрак | | | | | | | |
| 7.50 | 8.00 | Каша молочная рисовая | Внешний вид : зёрна крупы белого цвета, частично разварены. Консистенция : вязкая. Вкус : свойственный крупе и молоку, е имеет привкуса. Запах : соответствует каше, не имеет постороннего запаха. | | | 200 | |
| | | Какао с молоком | Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао | | | 200 | |
| | | Бутерброд с маслом и сыром | Внешний вид : - белый хлеб нарезан ломтиками, намазан равномерно тонким слоем сливочного масла, а сверху уложен ломтик сыра. Цвет : - характерный для продуктов, входящих в состав бутерброда Вкус и запах : - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов. | | | 50/5/8 | |
| 2й Завтрак | | | | | | | |
| | | Сок виноградный | Внешний вид - консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков. | | | 140 | |
| Обед | | | | | | | |
| 11.40. | 11.50 | Салат из зелёного горошка | Внешний вид: горошек сохранил форму Консистенция: сочная, плотная Цвет: свойственный сорту горошка Вкус: умеренно солёный, консервированного горошка, зелени Запах: консервированного зелёного горошка. | | | 40 | |
| | | Щи со сметаной и курицей | Внешний вид : в жидкой части шей-капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель-дольками Консистенция : капуста-упругая, овощи-мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет : бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный Вкус : капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный Запах : продуктов входящих в щи | | | 200 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 12.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------------|--|---|-------------------------------------|--|------------|
| | | Макаронные изделия отварные | Внешний вид: макаронные изделия мягкие, не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга Консистенция : мягкая, рассыпчатая Цвет : светло-кремовый Вкус : умеренно солёный Запах : отварных макаронных изделий с маслом |  | | 150 | |
| | | Биточки из мяса кур в соусе | Органолептические показатели: Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом Консистенция: котлеты - мягкая, сочная Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру Вкус: продуктов, входящих в блюдо Запах: продуктов, входящих в блюдо |  | | 70 | |
| | | Компот из кураги витаминизированный | <ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения; • цвет — темно-желтый; • вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов; запах — типичный для вареных в сиропе плодов; • консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено. |  | | 200 | |
| | | Хлеб ржаной | Форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах хлеба. |  | | 47 | |


Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 12.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|--|---|--|------------|
| Полдник | | | | | | | |
| 15.00 | 15.10 | Чай с сахаром | Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, чуть терпкий Запах: свойственный чаю | <i>ВЗУР</i> | <i>А.А. Степанов</i> <i>В.В. Вильямс</i> | 200 | |
| | | Пирожок с повидлом | Внешний вид: форма «лодочки» Консистенция: пористая, хорошо пропеченная Цвет: светло-коричневый Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста. | <i>ВЗУР</i> | | 80 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 13.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|--|-------------------------------------|--|------------|
| Завтрак | | | | | | | |
| 7.50 | 8.00 | Каша молочная манная | Консистенция :- однородная, растекающаяся по тарелке. Зёрна крупы полностью набухшие. Запах и вкус:- соответствует запаху и вкусу молока, сладкая. Без посторонних привкусов и запахов. Цвет :- белый | <i>разр</i> | <i>Л.А. Серов</i> | 200 | |
| | | Кофейный напиток с молоком | Цвет напитка светло-коричневый Аромат- присущий кофейному напитку и молоку Вкус - сладкий | <i>разр</i> | | 200 | |
| | | Бутерброд с маслом | Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим хлебом | <i>разр</i> | | 50/8 | |
| 2й Завтрак | | | | | | | |
| | | Фрукты свежие - Яблоко | Внешний вид : соответствует сорту яблок Консистенция : соответствует сорту яблок Цвет, вкус, запах: соответствует сорту яблок | <i>разр</i> | <i>Л.А. Серов</i> | 120 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 13.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------|--|--|---|--|------------|
| Обед | | | | | | | |
| 11.40. | 11.50 | Салат из картофеля с луком | Внешний вид: картофель нарезан мелкими ломтиками Консистенция: слегка плотноватая Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам | <i>Вкус</i> |  | 58 | |
| | | Суп картофельный с рыбой | Внешний вид : в жидкой части - картофель нарезанный кубиками или дольками, овощи сохранили форму Консистенция : Рыба проварена, мягкая, кусочки не крупные Вкус и запах : свежесваренной рыбы и овощей | <i>Вкус</i> | | 200 | |
| | | Ленивые голубцы с курицей в соусе | Внешний вид: - характерный данному блюду. Изделия сохранили форму. Цвет :- характерный для входящих в состав изделия продуктов. На разрезе светло-серый. Вкус и запах :- характерный для входящих в состав изделия продуктов (запах мяса и капусты). Без посторонних привкусов и запахов. | <i>Вкус</i> | | 180 | |
| | | Отвар из шиповника витаминизированный | <ul style="list-style-type: none"> • Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы; • цвет — характерный для используемого сырья; • запах — приятный запах шиповника; • вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; • консистенция — однородная, жидкая. | <i>Вкус</i> | | 200 | |
| | | Хлеб ржаной | Форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах хлеба. | <i>Вкус</i> | | 50 | |


Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 13.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| Полдник | | | | | | | |
| 15.00 | 15.10 | Какао с молоком | Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета Консистенция: жидкая Цвет: светло-шоколадный Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока Запах: свойственный какао | <i>разр</i> | <i>В.С. Степанов</i> | 200 | |
| | | Батон с повидлом | Соответствует технологии приготовления и отличное качество органолептических показателей | <i>разр</i> | | 60 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 14.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|--|--|--|------------|
| Завтрак | | | | | | | |
| 7.50 | 8.00 | Омлет натуральный | Внешний вид:- порционные куски квадратной или треугольной формы, политы растопленным сливочным маслом Цвет :- корочки-румяный, золотистый; в разрезе- светло-желтый Вкус :- свежих яиц, умеренно солёный Запах :- жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного Консистенция:- нежная, пышная, сочная | <i>ВСУР</i> | <i>А.С.Сидорова</i> <i>В.И.Сидорова</i> | 100 | |
| | | Чай с сахаром | Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, чуть терпкий Запах: свойственный чаю | <i>ВСУР</i> | | 200 | |
| | | Бутерброд с маслом и сыром | Внешний вид : - белый хлеб нарезан ломтиками, намазан равномерно тонким слоем сливочного масла, а сверху уложен ломтик сыра. Цвет : - характерный для продуктов, входящих в состав бутерброда Вкус и запах : - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов. | <i>ВСУР</i> | | 50/5/9 | |
| 2й Завтрак | | | | | | | |
| | | Сок яблочный | Внешний вид - консистенция,цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков. | <i>ВСУР</i> | <i>А.С.Сидорова</i> <i>В.И.Сидорова</i> | 140 | |



Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 14.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|--------------------------------------|--|---|---|--|------------|
| Обед | | | | | | | |
| 11.40. | 11.50 | Салат из свежей капусты "Свежесть" | Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам Запах: свежей белокочанной капусты, свежего огурца, с ароматом растительного масла |  |  | 60 | |
| | | Рассольник "Ленинградский" с курицей | Внешний вид: в жидкой части рассольника-огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками Консистенция : овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов- слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет : жира на поверхности- жёлтый, овощей _ натуральный Вкус : умеренно солёный, с умеренной кислотностью Запах : продуктов, входящих в рассольник. |  | | 200 | |
| | | Жаркое по домашнему с мясом кур | Внешний вид : небольшие кусочки мяса птицы с овощами политы соусом Консистенция : мягкая, сочная, овощи мягкие, не разварившиеся, форма нарезки сохранена Вкус : в меру солёный Запах : свойственный входящим в рецептуру продуктам |  | | 200 | |
| | | Компот из фруктов "Цитрон" | Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или лимоны нарезаны дольками Консистенция: citrusовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5 Цвет: оранжевый Вкус: апельсина и лимона, сладкий Запах: citrusовых |  | | 200 | |
| | | Хлеб ржаной | Форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах хлеба. |  | | 50 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 14.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|---|---|--|------------|
| Полдник | | | | | | | |
| 15.00 | 15.10 | Молоко кипячёное | Внешний вид: молоко без пленки на поверхности Консистенция: жидкая Цвет: белый, с кремовым оттенком Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый Запах: кипяченого молока, приятный |  |  | 150 | |
| | | Булочка из творога | Внешний вид : форма-правильная в соответствии с технологией, поверхность-смазанная яйцом-глянцевая Консистенция : мякиш хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная Цвет : корочки - светло-коричневый Вкус : приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесыпеченной булочки Запах : приятный , с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия |  | | 90 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 15.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|--|---|--|------------|
| Завтрак | | | | | | | |
| 7.50 | 8.00 | Кулеш молочный пшенный | Консистенция :- текучая, однородная, зёрна упарены, мягкие. Цвет :- белы с кремовым оттенком Вкус :- ингредиентов входящих в состав каши. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи. | разр |  | 200 | |
| | | Кофейный напиток с молоком | Цвет напитка светло-коричневый Аромат- присущий кофейному напитку и молоку Вкус - сладкий | разр | | 200 | |
| | | Бутерброд с маслом | Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся Цвет: соответствует виду масла Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим хлебом | разр | | 50/10 | |
| 2й Завтрак | | | | | | | |
| | | Фрукты свежие - Яблоко | Внешний вид : соответствует сорту яблок Консистенция : соответствует сорту яблок Цвет, вкус, запах: соответствует сорту яблок | разр |  | 93 | |

Журнал бракеража готовой пищевой продукции на 15.12.2023 Сад 10,5 ч

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|--|---|--|---|--|------------|
| Обед | | | | | | | |
| 11.40. | 11.50 | Овощи натуральные (огурцы) | Внешний вид : огурцы порезаны на порционные куски Консистенция : упругая, хрустящая Цвет : зелёный Вкус : свойственный огурцам Запах : огурцов | <i>роуэр</i> | <i>А.А. Борова</i> <i>В.В. Виноградова</i> | 50 | |
| | | Суп картофельный с вермишелью с курицей | Внешний вид: - в жидкой части супа мясо, картофель, макаронные изделия и овощи. Консистенция: - мясо проварено, картофель, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет : - супа-золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый. Вкус : - умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей Запах :- овощей | <i>роуэр</i> | | 200 | |
| | | Суфле рыбное в соусе | Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без трещин Консистенция : сочная, нежная Цвет : продуктов, входящих в блюдо Вкус : продуктов, входящих в блюдо Запах : продуктов, входящих в блюдо | <i>роуэр</i> | | 160 | |
| | | Компот из сухофруктов витаминизированный | Внешний вид:- плоды, ягоды не переваренные, Отвар полученный при варке компота прозрачный. Консистенция:- отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов Цвет :- от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов Вкус :- сладкий или кисло-сладкий Запах :- аромат использованных плодов и ягод | <i>роуэр</i> | | 200 | |
| | | Хлеб ржаной | Форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах хлеба. | <i>роуэр</i> | | 45 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 15.00 | 15.10 | Ряженка с сахаром | Внешний вид : стакан (чашка) с густой жидкостью, кремового цвета Консистенция : жидкая, сметанообразная Цвет : кремовый оттенок Вкус : молочнокислый Запах : кисломолочных продуктов | <i>роуэр</i> | <i>А.А. Борова</i> <i>В.В. Виноградова</i> | 180 | |
| | | Печенье | Форма изделия - правильная, без изломов. Имеет четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах - приятные, соответствуют сорту печенья | <i>роуэр</i> | | 44 | |