



В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищи
применяется следующая методика отбора проб от КАЖДОЙ
ПАРТИИ приготовленной пищевой продукции.

1. Отбор суточной пробы должен осуществляться из однородной
массы готовых изделий (например, выложенные
абсолютно одинаково в порционные емкости (вафельные блинчики) -
отдельно каждый блинчик (вафельный блинчик) - это порция).
2. Хлебные изделия, пироги, блинчики и т.д. (вафельные блинчики)
должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блинчики,
вафельные блинчики, пироги, блинчики, вафельные блинчики, вафельные
блинчики, вафельные блинчики, вафельные блинчики, вафельные блинчики,
вафельные блинчики, вафельные блинчики (в объеме одной порции).
3. Отбор суточной пробы должен осуществляться в течение 48 часов в специально
отведенном или специально выделенном месте в холодильнике при
температуре от -2 до +8 град.
4. На каждую образцы суточной пробы проставляется маркировка:
наименование блюда, время и дата изготовления.

Внимание!
Во время очистки весов не допускается применение проволочной щетки, либо
других абразивных приспособлений!
Разбирать изделие КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!
Запрещается эксплуатация весов с открытыми токоведущими частями
электрических приборов.
При обнаружении видимых неисправностей или повреждений запрещается
эксплуатировать весы.

САЛАТЫ



САЛАТЫ



Меню
22 сентября 2025 года

Завтрак		Обед	
Наименование	Цена	Наименование	Цена
Сырники с яблоками	120	Суп с курицей	150
Панкейки с ягодами	100	Салат с курицей	180
Вареники с вишней	110	Плов с курицей	160
Оладьи с творогом	90	Гречка с мясом	170
Сметана	10	Картофель фри	140
Сметана	10	Сметана	10

Меню

Наименование	Цена
Суп с курицей	150
Салат с курицей	180
Плов с курицей	160
Гречка с мясом	170
Картофель фри	140
Сметана	10







