

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка- детский сад №56 «Ромашка» города Рубцовска

Акт

проверки норм выхода и качества приготовления пищи

№50

от 12.03.2024

На основании плана работы бракеражной комиссии

Мы члены комиссии в составе:

Е.И. Червева – заведующая

В.А. Рощупкина-м/работник

Н.В. Панарина- род. комитет

М.А. Колычева шеф повар

А.С. Лобачева- род. комитет

Провели выборочную проверку закладки продуктов и качество приготовленной пищи на пищеблоке. Пищу приготовил повар Петрова С.В.

Составили акт закладки продуктов : **«Рагу из птицы»** Технологическая карта №412

Куры- 8,084

Масло растительное -0,391

Мука-0,138

Картофель-18,170- 40%=10,900

Лук-1,61-16%=1,352

Морковь-1,61-28%=1,200

Томат-0,529

Соль-0,126

Технология приготовления проведена в соответствии с технологической картой №412, что соответствует меню требования. (выход блюда 115/125)

«Компот из свежих плодов яблок» Технологическая карта №526

Аскорбиновая кислота -0,005

Сахар- 0,943

Яблоки свежие-6,976

Лимонная кислота-0,005

Технология приготовления проведена в соответствии с технологической картой №526, что соответствует меню требования. (выход блюда 160/200)

«Кнели рыбные» Технологическая карта №302

Рыба (минтай)-10,735

Масло растительное-0,126

Молоко-3,020

Яйцо-14

Хлеб-1,000

Соль-0,126

Технология приготовления проведена в соответствии с технологической картой № 302 , что соответствует меню требования. (выход блюда 62/77)

На момент проверки присутствовало: 138 детей (ясли 23, сад 114)
Проба-1

Подписи членов комиссии:



Е.И. Червева
В.А. Рощупкина
Н.В. Панарина
М.А. Колычева
А.С. Лобачева