

Акт
проверки норм выхода и качества приготовления пищи
№54

от 02.04 .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 : **«Каша кукурузная»**

Технологическая карта №271

Молоко 14,100

Масло сливочное-0,527

Крупа кукурузная-2,411

Сахар-0,793

Соль-0,076

Технология приготовления проведена в соответствии с технологической картой №271, что соответствует меню требования. (выход блюда 150/200)

«Плов из отварной птицы» Технологическая карта №411

Курица- 10,144

Масло -1,094

Рис-5,615+0,150

Лук-2,182-16%=1,832

Морковь-2,182-25%=1,635



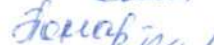


Соль-0,149

Технология приготовления проведена в соответствии с технологической картой № 411 , что соответствует меню требования. (выход блюда 126/148)

На момент проверки присутствовало: 170 детей (ясли 36 сад 134)

Проба-1

Подписи членов комиссии:

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