

**Акт  
проверки норм выхода и качества приготовления пищи**

**№58**

от 22.04 .2024

На основании плана работы бракеражной комиссии

Мы члены комиссии в составе:

Е.И. Червева – заведующая

В.А. Рошупкина-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 : **«Тертели»** Технологическая карта №395

Мясо- 8,540

Рис-0,658

Лук-0,658

Соль-0,154

Технология приготовления проведена в соответствии с технологической картой № 395, что соответствует меню требования. (выход блюда 44\15,51\24)

**«Запеканка из творога»** Технологическая карта №319

Масло-0,483

Молоко-2,700

Сметана0,450

Творог-15,000

Яйцо-17

Манка-1,491

Сахар-0,700

Ваниль-0,003

Соль-0,079

Технология приготовления проведена в соответствии с технологической картой № 319 , что соответствует меню требования. (выход блюда 92/127)

«Соус»

Масло-0,329






Молоко- 3,200

Сахар-0,329

Ванилин-0,003

На момент проверки присутствовало: 175 детей (ясли 42, сад 142)  
Проба-1

Подписи членов комиссии:

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