

АКТ

проверки норм выхода и качества приготовленной пищи

№ 34

от «27» 09 2023г.

На основании приказа от 01.09.2022 № 277 «Об организации питания детей и сотрудников»

Мы, члены комиссии, в составе:

Тюракина М.Е.  
Бусовникова А.Ю.

провели выборочную проверку закладки продуктов и качества приготовленной пищи на пищеблоке. Во время завтрака (обеда, ужина) провели контрольное взвешивание готовых блюд, выданных с пищеблока на уч. нац. в группе сада (яслей)

Наименование блюда	Кол-во порций для контрольного взвешивания	Выход по меню-требованию (кг)	Выход фактически (кг)	отклонение			
				недовес		перевес	
				На всех (кг)	На одного (кг)	На всех (кг)	На одного (кг)
<u>Апельсы</u>	<u>1</u>	<u>26</u>	<u>26</u>				
<u>Рис, душистая в томате с овощ.</u>	<u>1</u>	<u>53/27</u>	<u>53/27</u>				
<u>Чай с сахаром</u>	<u>1</u>	<u>200</u>	<u>200</u>				
<u>Лед лимонный</u>	<u>1</u>	<u>24</u>	<u>24</u>				

Количество детей по меню-требованию 59 фактически 59

Повар Богданова О.Ю.  
Шеф-повар Чернаева О.Ю.

Члены комиссии:  
Тюракина М.Е.  
Бусовникова А.Ю.