

АКТ

проверки норм выхода и качества приготовленной пищи

№ 49

от « 12 » 12 2023г.

На основании приказа «Об организации питания детей и сотрудников»

Мы, члены комиссии, в составе:

Ряжкова Ю.А.
Бусовинова 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 обед 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>Свекольник</u>	<u>1</u>	<u>200</u>	<u>200</u>				
<u>Оладьи из картофеля по-шведски</u>	<u>1</u>	<u>59/31</u>	<u>59/31</u>				
<u>Макарон. суп. отвар.</u>	<u>1</u>	<u>85</u>	<u>85</u>				
<u>Суп молочный с картофелем</u>	<u>1</u>	<u>30</u>	<u>30</u>				
<u>Рублен. яйца с сыром</u>	<u>1</u>	<u>35</u>	<u>35</u>				
<u>Кисель из клюквы. морс.</u>	<u>1</u>	<u>200</u>	<u>200</u>				
<u>Хлеб ватрушечный</u>	<u>1</u>	<u>25</u>	<u>25</u>				
<u>Хлеб французский</u>	<u>1</u>	<u>33</u>	<u>33</u>				

Количество детей по меню-требованию 58, фактически 61

Повар

Богданова О.Ю.

Шеф-повар

Сергасова О.Ю.

Члены комиссии:

Ю.А.
А.Ю.

Ряжкова Ю.А.
Бусовинова А.Ю.