

## Акт по проверке технологии приготовления блюд, закладки продуктов и выхода блюд

от 6 декабря 2023 года

Бракеражной комиссией по мониторингу качества питания, в составе председателя комиссии – Кантарбаевой Ш. К., руководителя школы; члены комиссии: ЗРВР Самойленко Е. Д., заместитель руководителя по хозяйственной работе Гейт А. Е., Смердиной Г. В., от родительской общественности - Склярова Т. В., осуществлен следующий контроль:

1. Отслеживание технологии приготовления блюд
2. Закладка продуктов
3. Выход блюда

В ходе проверки было установлено:

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их масса, сведения о технологии приготовления блюд. Закладка продуктов осуществляется правильно. Взвешивание порций показало: выход готовой продукции всех блюд соответствует меню-раскладке.

Установлено:

№	Наименование блюд	Выход по меню (1-4 класс)	Выход по факту
1	Рассольник на костном бульоне	250	250
2	Рожки отварные	100	107
3	Котлета (мясо говядины)	70	75
3	Салат из свежей капусты на растительном масле	60	64
4	Хлеб	20	30
5	Кисель	200	200

*Вывод:* технология приготовления и закладки продуктов соблюдается, выход блюд соответствует.

Председатель бракеражной комиссии: Ш.К. Кантарбаева Ш. К.

Члены комиссии:

Е.Д. Самойленко Е. Д.,

А.Е. Гейт А. Е.,

Г.В. Смердина Г. В.,

Т.В. Склярова Т. В.