

Протокол закладки продуктов от 13.04.2021г.

Бракеражной комиссией в составе:

Барковская И.А – председатель,

Котова Л.А. – члены комиссии,

Редозубова Т.Ю. – представитель аутсорсинга ООО Ника, шеф-повар

составлен настоящий протокол о проведенном контроле закладки продуктов

Численность детей – 114 . Соответствует десятидневному меню.

ЗАВТРАК

1) Каша «Дружба»

Выход – 180

Наименование продуктов	Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)	Зафиксированный фактический вес при закладке
рис круглый	0,014	1,600 (+0,004)
крупа пшенная	0,010	1,140
вода	0,063	7,182
молоко 2,5%	0,092	10,500 (+0,012)
сахарный песок	0,005	0,570
соль	0,001	0,114
масло сливочное	0,009	1,026

2) Чай с молоком

Выход – 200

Наименование продуктов	Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)	Зафиксированный фактический вес при закладке
чай заварка	0,05	5,7
молоко 2,5%	0,05	5,7
сахарный песок	0,015	1,71
вода	0,100	11,4

ОБЕД:

1) суп картофельный с мясными фрикадельками

Выход – 250 / 25

Наименование продуктов	Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)	Зафиксированный фактический вес при закладке
морковь свежая очищенная	0,010	1,140
фрикадельки мясные для супов	0,025	2,850
картофель свежий очищен	0,100	11,400
лук репчатый	0,010	1,140
томатная паста	0,001	0,114
масло растительное	0,003	0,342
бульон /вода	0,175	19,950
соль йодир	0,001	0,114
зелень	0,002	0,230 (+0,002)

2) Биточки припущенные из курицы

Выход блюда – 70

Наименование продуктов	Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)	Зафиксированный фактический вес при закладке
цыплята бр.	0,052	5,930 (+0,002)
хлеб белый бух.	0,013	1,480 (-0,002)
молоко 2,5%	0,018	2,052
соль	0,003	0,342
масса полуфабриката	0,08	9,120

3) Капуста тушеная

Выход – 130

Наименование продуктов	Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)	Зафиксированный фактический вес при закладке
капуста белокочанная	0,137	15,6180
морковь свеж очищен	0,005	0,570
лук репчатый	0,008	0,912
петрушка свеж	0,003	0,342
томатная паста	0,004	0,456
масло сливочное	0,006	0,684
мука пшеничная в/с	0,002	0,228
сахарный песок	0,004	0,456

УЖИН:**1) Картофельная запеканка с мясом, сметанный соус**

Выход – 200 / 30

Наименование продуктов	Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)	Зафиксированный фактический вес при закладке
говядина б/к	0,112	12,768
картофель свежий очищенный	0,165	18,810
масло сливочное	0,010	1,140
яйца	0,004	0,456
соль йодир	0,004	0,456
сухари панировочные	0,003	0,342
соус сметанный	0,03	3,420

ВЫВОД: Вес при закладке продуктов соответствует указанному в меню-раскладке (нетто).

Нарушений не выявлено *

_____ Барковская И.А,
_____ Редозубова Т.Ю.
_____ Котова Л.А

МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
Структурное подразделение «Детский сад»

Протокол контрольного взвешивания готовых блюд от 13.04.2021 г.

Бракеражной комиссией в составе:
Барковская И.А – председатель,
Котова Л.А.– член комиссии,
Редозубова Т.Ю. - член комиссии,
составлен настоящий протокол о проведенных контрольных взвешиваниях блюд.

1) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время завтрака в группе 4 :

Наименование блюда	Выход блюда по меню-раскладке	Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зафиксированный фактический вес	
			группа 2	группа 4
каша «Дружба»	180	150-200	181	-
чай с молоком	200	180-200	200	-
бутерброд с повидлом	20/10	суточная норма	30	-
суммарно	410	400	-	-

2) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время обеда в группе 2, 6 :


Наименование блюда	Выход блюда по меню-раскладке	Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зафиксированный фактический вес	
			группа 2	группа 4
биточки припущенные из курицы	70	70-80	251	-
капуста тушеная	130	130-150	-	-
помидор свежий	50	50-60	-	61
суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	180-200	200	-
компот из кураги	180	180-200	-	201
хлеб ржаной	40	суточная норма	-	60
суммарно	745	600	-	-

2) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время ужина в группе 1, 3 :

Наименование блюда	Выход блюда по меню-раскладке	Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Зафиксированный фактический вес	
			группа 1	группа 3
салат из моркови	60	50-60	60	-
картофельная запеканка с мясом, сметанный соус	200/30	150-200	-	232
чай Витоша	200	180-200	201	-
хлеб пшеничный	40	суточная норма	-	41
суммарно	530	450	-	-

ВЫВОД:

Замечаний по качеству готовой продукции нет. Форма, вкус и запах готового блюда полностью соответствует нормативным требованиям. Продукты розданы полностью без остатка. Небольшие погрешности в весе блюда допустимы и обусловлены применением при раздаче раздаточных емкостей. Суммарный объем порций по меню-раскладке превышает допустимый по санитарным нормам. 2.3/2.4.3590-20



Барковская И.А.

Редозубова Т.Ю.

Котова Л.А.