

AKT

От 18 апреля 2023 года.

Бракеражной комиссией был проведен контроль по закладке продуктов. Контроль за раздачей. Выход блюд.

Произвели контроль по закладке продуктов:
Согласно меню произведена закладка продуктов.

1 блюдо: Свекольник со сметаной на к/б-250г.

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют на растительном масле. В кипящий бульон кладут нашинкованную отварную свеклу, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа соль и специи. Суп отпускают с прокипяченной сметаной.

2 блюдо: Котлета мясная, соус с овощами, Каша рассыпчатая (ячневая)-100/120г.

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, яйцо, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают. Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Затем запекают при температуре 250-280 градусов в течении 45 мин.

Крупы засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

3 блюдо: Кисель-200г.

Сухой продукт сначала разводят в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают, вливают в кипящую воду (оставшуюся часть), размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

Салат: Салат из свежих огурцов с луком-100г.

Свежие огурцы и репчатый лук нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Замечаний по закладке нет. Раздача осуществлена во время, согласно графику питания. Контрольное взвешивание нескольких порций показали норму выхода блюд.

Председателя комиссии

Насонов М.М.

Максюта Максюта Н.Ф.

Адам Адамова А.С.

Мангутова А.Д.

Тополь С.В.

Балабу Балабуткина М.О.

Вальдт О.И.