

2023 жылғы 18 сәуірдегі

АКТ

Бракераж комиссиясы өнімдерді салу бойынша бақылау өткізді. Тааратуды бақылау, астың шығуы.

Азық-тұлік өнімдерін пайдалану бойынша бақылау жасалды:

Азық-тұлік өнімдері мәзірге сәйкес қолданылды.

1 тағам. Қаймақ қосылған қызылша – 250 гр.

Ұсақ туралған сәбіз бен пиязды күнбағыс майына қуырады. Қайнап тұрған сорпаға піскен қылша, картоп қосады. Пісуге 10-15 минут қалған кезде, СанЕМН талаптарына сәйкес қырылған кекөністерді салады. Сорпаны қайнаған қаймақпен жібереді.

2 тағам. Ет қосылған котлет, кекөністер қосылған соус, арпа ботқасы – 110/120 гр.

Етті еттартқыштан өткізеді, алдын-ала сүтте немесе суда бұқтырылған нанды, тұз, жұмыртқа, пияз қосады. Барлығын араластырып, еттартқыштан тагы өткізеді. Алынған котлет массасынан сопақша жалпақ пішінді, үшкір ұшымен котлет жасалады. 250-280 градус температурасында 45 минут пісіреді.

Жарманы қайнаған суға салып, тұз қосады, араластырады. Қақпақпен жаып, ботқаны дайын болғанға дейін жылдыту үшін орташа қыздырылған пеште қалдырылады. Ботқаны берген кезде, үстінен ерітіп қайнатылған сары май қосылады.

3 тағам. Кисель – 200 гр.

Алдымен құрғақ өнімді 1/3 бөліктегі сүйк суға салып, араластырады, кейін қайнап тұрған (қалған бөлігі) суға құяды, ұздіксіз араластырып, қайнатады.

Салат: пияз қосылған қияр – 100 гр.

Қияр мен пиязды тілімдерге ұсақ турайды. Салатты дайындау мен оны дәмдеу жіберілетін уақытта ғана жасалады. Тұз бен өсімдік майымен дәмделеді. Өнімдерді пайладану бойынша ескеरтулер жок. Астарды тарату тамақтану тәртібіне сәйкес жүзеге асырылады. Бірнеше тағамдарды өлшеген кезде, астардың барлық нормаларына сәйкес келді.

Комиссия төрағасы

М.М. Насонов



Н.Ф. Максюта

А.С. Адамова

А.Д. Манғұтова

С.В. Тополь

М.О. Балабуткина

О.И. Вальдт