

AKT

От 03 апреля 2024 года

Бракеражной комиссией был проведен контроль по закладке продуктов.

Кантроль за раздачей. Выход блюд.

Произвели контроль по закладке продуктов:

Согласно меню произведена закладка продуктов.

1 блюдо: Щи со сметаной на к/б-250г.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. Затем добавляется прокипяченная сметана.

2 блюдо: Котлета мясная ,соус сметано-томатный, Макароны отварные 100/150г.

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или в 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. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 мин. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

3 блюдо: Компот из свежих фруктов.-200г.

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения и проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8.

Салат: Салат из соленых огурцов-100г.

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

Замечаний по закладке нет. Раздача осуществлена во время, согласно графику питания.

Контрольное взвешивание нескольких порций показали норму выхода блюд.

Председатель комиссии

Насонов М.М.



Адамова А.С.

Тезекбаева А.Д.

Еремина А.Н.

Максюта Н.Ф.

Белоус Е.Ю.

Дюсенова А.М