Утверждаю :
и.о. Директор БПОУ" Усть-Заостровский СТ"
_____Н.И.Татаринова

Акт контроля технологии приготовления блюд на пищеблоке

"15" октября 2024г

Ф.И.О. осуществляемого контроль Бурумбаева Е.С.
Должность осуществляемого контроль Зам. директор
Произведена проверка выхода готового блюда у повара Дубич Н.Ч.

Установленно:
В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи (морковь, лук и томатная паста) варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют специи, соль.
Мясо на фрикадельки пропускают через мясорубку, соединяют с сырым луком, сырым яйцом, водой, перец молотый, соль и хорошо размешивают. Формируют шарики и припускают в бульоне до готовности. Фрикадельки добавляют в суп при раздаче из горячего бульона.

Выводы:
Технология приготовления блюда соответствует технологической карте. Замечаний нет

Предложения:

Подпись проверяющего Зам. директор Бурумбаева Е.С.
(Должность, подпись ,ФИО)

(Должность, подпись ,ФИО) бухгалтер: Воронина Н.М
(Должность, подпись ,ФИО) соц. педагог: Разуваева О.В
(Должность, подпись ,ФИО) шеф-повар: Капылова С.Н
(Должность, подпись ,ФИО) калькулятор: Артемьева Л.В
(Должность, подпись ,ФИО) мед. работник: Бондарь О.В
(Должность, подпись ,ФИО)
Ознакомлен: повар Дубич Дубич Н.Ч.

Утверждаю :
Директор БПОУ" Усть-Заостровский СТ"
_____О.В.Васильева

Акт контроля закладки продуктов на пищеблоке

"23" октября 2024г

Ф.И.О. осуществляемого контроль Бурмистрович Е. С
Должность осуществляемого контроль Зам. директора
Произведена проверка выхода готового блюда у повара Юрчик С.В

Установленно:

№п.п	Наименование блюда	перечень продуктов	выход по меню	выход по факту
1	Борщ с капустой и картофелем	сахар	2,32	2,3
		масло раст	1,36	1,36
		капуста	2,96	2,92
2	Птица тушена с соусом	картофель	5,84	5,8
		лук	1,528	1,5
		морковь	1,36	1,34
3	Компот из сух. фр	свекла	4,0	4,2
	пироги с вит. С	сметана	0,96	0,96
		молоко	0,8	0,8
4	Бобовые отвар	пурина	1,6	1,6
		крупа	10,48	10,48
5	Хлеб пшен.	мука	0,24	0,24
		творог	11,834	11,83
6	Пшенка	пшенка	3,4	3,4
		мармелад	8,5	8,5
7	Мармелад	творог	9,86	9,86
		витамин к-та	0,009	0,01
8	Творог	пшен. добавка	0,057	0,057
		апельсин	1,04	1,04
9	апельсин	сыр олтчка	0,32	0,32
10	сыр олтчка			

Выводы:
Закладка продуктов на обед (8 порций) выход по меню и выход по факту с допустимым расхождением (±) соответствует, а также наименование блюд и перечень продуктов соответствует меню.

Предложения:

Подпись проверяющего: Зам. директора ! _____ Бурмистрович Е.С
(Должность, подпись ,ФИО)

(Должность, подпись ,ФИО) бухгалтер: _____ Воронина. Н.А
(Должность, подпись ,ФИО) шеф-повар: _____ Соменова. С.А
(Должность, подпись ,ФИО) кладовщик: _____ Артемьева. Л.В
(Должность, подпись ,ФИО) мед. работник: _____ Бондарь О.В
(Должность, подпись ,ФИО) _____

Ознакомлен: повар _____ Юрчик С.В
(Должность, подпись ,ФИО)

Утверждаю :
Директор БПОУ" Усть-Заостровский СТ"
_____О.В.Васильева

Акт контроля выхода готовых блюд на пищеблоке

"02" октября 2024г

Ф.И.О. осуществляемого контроль Бурумашевич Е.С
Должность осуществляемого контроль зам директор
Произведена проверка выхода готового блюда у повара Юрчик С.В

Установленно:

№п.п	Наименование блюда	выход по меню	выход по факту
1	Вермишель		
	запеканка		
	с повидлом	150/25	155/20
2	Кофейный		
	напиток	200	200
3	Масло сливо	10	10
4	сыр	30	32
5	хлеб пшен.	30	35

Выводы: Проверка выхода готовых блюд на завтрак (23 порции). Наименование блюд выход порций по меню, соответствует фактическому наименованию и с допустимо разницей выхода (±) 5-10 гр.

Предложения:

Подпись проверяющего Зам.директор: Бурумашевич Е.С.
(Должность, подпись ,ФИО)

(Должность, подпись ,ФИО) Бухгалтер: Воронцова Н.И.
(Должность, подпись ,ФИО) соц.работ: Разумовская О.В
(Должность, подпись ,ФИО) шеф-повар: Сотникова С.С
(Должность, подпись ,ФИО) кладовщик: Артамонова Н.В
(Должность, подпись ,ФИО) медработник: Государих О.В
Ознакомлен: повар Юрчик С.В
(Должность, подпись ,ФИО)