

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

Акт контроля технологии приготовления блюд на пищеблоке

"10" февраля 2024

Ф.И.О. осуществляемого контроля Курбанова С.А.
Должность осуществляемого контроля Зам. директора
Произведена проверка выхода готового блюда у повара Тубич И.И.

Установлено:

Тубич И.И. мясо моют, нарезают на кубики по 20-30 гр. обжаривают на растительном масле, затем заправляют кореньями и тушат около часа, также добавляют пассерованную томатную пасту. Затем добавляют в соус пассерованный лук, соль, перец и тушат еще 25-30 минут.
Картофельное пюре - очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель нарезают. Вареный горячий картофель протирают через протирающую машинку. В горячий протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко и масло. Все взбивают до получения пышной однородной массы.

Выводы:

Технология приготовления блюд на отдел соответствует технологическим картам, нарушений не выявлено.

Предложения:

Подпись проверяющего Зам. директора Курбанова С.А.

(Должность, подпись, ФИО)

(Должность, подпись, ФИО)

шеф-повар Сам Васильева С.В.

(Должность, подпись, ФИО)

каменщик Дро Эртман И.Р.

(Должность, подпись, ФИО)

зав. практикой Март Матаринова И.И.

(Должность, подпись, ФИО)

санитар Ант Масляченко Т.С.

(Должность, подпись, ФИО)

(Должность, подпись, ФИО)

Ознакомлен:

повар Тубич Тубич И.И.

(Должность, подпись, ФИО)