

Справка производственной комиссии по контролю за организацией школьного питания

от 20.12.17 г.

по проверке

- 1) ведения бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2) выхода блюд;
- 3) использования кухонного оборудования

При проведении проверки выявлено:

- 1) бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведётся в соответствии с требованиями. Сроки реализации соблюдаются:

| Продукт | Получен | Срок годности | Использован |
|-----------------|----------|---------------|-------------|
| Сосиска | 11.12.17 | до 18.12.17 | 18.12.17 |
| Рыба горбуша | 14.12.17 | до 13.07.18 | 19.12.17 |

- 2) закладка продуктов:

котлета рыбная (выход 80 г.) на 200 человек

технологическая карта № 161:

соль - $2,3 * 200 = 464$ г.

молоко - $11,4 * 200 = 2280$ г.

хлеб пшеничный - $14,9 * 200 = 2980$ г.

меланж - $4,6 * 200 = 920$ г. (23 яйца)

масло сливочное - $1,6 * 200 = 320$

минтай - $64 * 200 = 12800$ г.

Количество продуктов соответствует норме для закладки данного блюда.

- 3) Взвешивание готовой продукции:

котлета рыбная - выход 80/80;

булочка домашняя - выход 60/61;

- 4) Использование кухонного оборудования:

на оборудовании имеется маркировка, в соответствии с которой оборудование используется;

ветошь в конце рабочего дня кипятиться, просушивается, хранится в таре с маркировкой.

Члены производственной комиссии:

_____ / Савинова М.Ю.
 _____ / Иванова Н.А.
 _____ / Салахова С.В.