

Протокол закладки продуктов от 21.04.2021г.

Бракеражной комиссией в составе:

Барковская И.А – председатель,

Котова Л.А. – члены комиссии,

Редозубова Т.Ю. – представитель аутсорсинга ООО Ника, шеф-повар

составлен настоящий протокол о проведенном контроле закладки продуктов

Численность детей – 113

ЗАВТРАК:

1) каша молочная пшеничная жидкая

Выход – 180

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------|--|--|
| крупа пшеничная | 0,036 | 4,068 |
| вода | 0,061 | 6,893 |
| молоко 2,5% | 0,09 | 10,170 |
| сахарный песок | 0,005 | 0,565 |
| соль йодированная | 0,001 | 0,113 |
| масло сливочное | 0,005 | 0,565 |

ОБЕД:

1) салат овощной с зеленым горошком

Выход – 60

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|--------------------------|--|--|
| картофель отварной | 0,027 | 3,050 (-0,001) |
| морковь свежая очищенная | 0,015 | 1,695 |
| зеленый горошек | 0,010 | 1,13 |
| яйца | 0,005 | 0,565 |
| масло растительное | 0,004 | 0,452 |

2) рассольник домашний с мясными фрикадельками

Выход – 200 / 20

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------------|--|--|
| капуста белокочанная | 0,016 | 1,808 |
| морковь свежая очищенная | 0,008 | 0,904 |
| картофель свежий очищен | 0,060 | 6,780 |
| лук репчатый | 0,008 | 0,902 (-0,002) |
| масло растительное | 0,002 | 0,226 |
| огурцы соленые | 0,012 | 1,356 |
| масло сливочное | 0,002 | 0,226 |
| бульон / вода | 0,140 | 15,82 |
| зелень | 0,001 | 0,113 |
| сметана 15% | 0,008 | 0,9005 (+0,001) |
| фрикадельки мясные для супов | 0,020 | 2,260 |

3) Суфле рыбное

Выход блюда – 70

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|-----------------------------|--|--|
| минтай с/м б/г | 0,064 | 7,232 |
| молоко 2,5% | 0,025 | 2,825 |
| яйца | 0,012 | 1,356 |
| мука пшеничная в/с | 0,003 | 0,340 (+0,001) |
| масло сливочное | 0,003 | 0,340 (+0,001) |
| соус молочный для запекания | 0,025 | 2,825 |

4) Рис отварной с овощами

Выход – 130

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|--------------------------|--|--|
| рис обраб паром | 0,038 | 4,294 |
| морковь свежая очищенная | 0,013 | 1,470 (+0,001) |
| вода | 0,081 | 9,153 |
| лук репчатый | 0,013 | 1,469 |
| масло сливочное | 0,005 | 0,565 |
| соль йодированная | 0,004 | 0,452 |

5) Кисель из клюквы

Выход - 180

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------|--|--|
| клюква с/м | 0,018 | 2,034 |
| сахар песок | 0,014 | 1,582 |
| крахмал картофельный | 0,008 | 0,904 |
| вода | 0,162 | 18,306 |

ВЫВОД: Вес при закладке продуктов соответствует указанному в меню-раскладке (нетто).
Нарушений не выявлено


Барковская И.А.,
Редозубова Т.Ю.,
Котова Л.А.

Протокол закладки продуктов от 26.04.2021г.

Бракеражной комиссией в составе:
Барковская И.А – председатель,
Котова Л.А. – члены комиссии,
Редозубова Т.Ю. – представитель аутсорсинга ООО Ника, шеф-повар
составлен настоящий протокол о проведенном контроле закладки продуктов
Численность детей – 120

ОБЕД:

1) салат из квашеной капусты с луком

Выход – 50

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------|--|--|
| капуста квашеная | 0,041 | 4,920 |
| лук репчатый | 0,005 | 0,600 |
| масло растительное | 0,005 | 0,600 |

2) суп –пюре из разных овощей с гречками

Выход – 180/10

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|--------------------------|--|--|
| капуста белокочанная | 0,018 | 2,160 |
| морковь свежая очищенная | 0,022 | 2,640 |
| картофель свежий очищен | 0,016 | 1,920 |
| лук репчатый | 0,007 | 0,840 |
| масло сливочное | 0,004 | 0,480 |
| мука пшеничная | 0,004 | 0,480 |
| масло сливочное | 0,002 | 0,240 |
| бульон / вода | 0,135 | 16,200 |
| молоко 2,5% | 0,027 | 3,240 |
| соль | 0,001 | 0,120 |

3) Гуляш из говядины

Выход блюда – 50 /50

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------|--|--|
| говядина лопатка | 0,079 | 9,480 |
| лук репчатый | 0,014 | 1,680 |
| томатная паста | 0,004 | 0,480 |
| мука пшеничная в/с | 0,004 | 0,480 |
| масло сливочное | 0,005 | 0,600 |
| масса соуса | 0,05 | 6,0 |

4) Рис отварной

Выход – 130

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------|--|--|
| рис обработ паром | 0,047 | 5,640 |
| масло сливочное | 0,006 | 0,720 |
| соль йодир | 0,002 | 0,240 |

5) Кисель из концентрата

Выход - 180

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------|--|--|
| концентрат киселя | 0,021 | 2,520 |
| сахар песок | 0,009 | 1,080 |
| вода | 0,171 | 20,520 |

УЖИН:

1) Икра свекольная

Выход – 60

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|---------------------------|--|--|
| свекла отварная очищенная | 0,045 | 5,400 |
| лук репчатый | 0,011 | 1,320 |
| томатная паста | 0,007 | 0,840 |
| масло растительное | 0,005 | 0,600 |
| сахар песок | 0,001 | 0,120 |

2) Рыба, запеченная в омлете

Выход - 80

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|------------------------|--|--|
| минтай с/м б/г | 0,070 | 8,400 |
| мука пшеничная | 0,004 | 0,480 |
| масло растительное | 0,006 | 0,720 |
| яйца | 0,021 | 2,520 |
| молоко 2,5% | 0,008 | 0,960 |
| мука пшеничная в/с | 0,002 | 0,240 |

3) Картофельное пюре

Выход - 130

| Наименование продуктов | Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто) | Зафиксированный фактический вес при закладке |
|----------------------------|--|--|
| молоко 2,5% | 0,02 | 2,400 |
| масло сливочное | 0,006 | 0,720 |
| картофель свежий очищенный | 0,109 | 13,08 |

ВЫВОД: Вес при закладке продуктов соответствует указанному в меню-раскладке (нетто).

Нарушений не выявлено



Барковская И.А,
Редозубова Т.Ю.

Котова Л.А

Протокол контрольного взвешивания готовых блюд от 21.04.2021г.

Бракеражной комиссией в составе:

Барковская И.А – председатель,
Котова Л.А.– член комиссии,
Редозубова т.Ю. - член комиссии,

составлен настоящий протокол о проведенных контрольных взвешиваниях блюд.

1) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время **завтрака в группе 3:**

| Наименование блюда | Выход блюда по меню-раскладке | Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Зафиксированный фактический вес |
|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| каша пшеничная молочная жидкая | 180 | 150-200 | 182 |
| кофейный напиток с молоком | 200 | 180-200 | 201 |
| бутерброд с сыром на батоне | 20/ 10 | суточная норма* | 30 |
| суммарно | 410 | 400 | 413 |

2) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время **обеда в группе 2, 1 порционное блюдо на пищеблоке :**

| Наименование блюда | Выход блюда по меню-раскладке | Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Зафиксированный фактический вес | |
|---|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------|
| | | | группа 2 | группа 1 |
| суфле рыбное | 70 | 70-80 | пищеблок - 71,70 | |
| салат овощной с зел горошком | 60 | 50-60 | 61 | - |
| рассольник домашний с мясными фрикадельками | 200/20 | 180-200 | - | 221 |
| рис отварной с овощами | 130 | 130-150 | 132 | - |
| кисель из клюквы | 180 | 180-200 | - | 179 |
| хлеб пшеничный / ржаной | 20/40 | суточная норма* | 60 | - |
| суммарно | 720 | 600 | | |

2) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время **полдника и ужина в группе 4, 6, порционное на пищеблоке :**

| Наименование блюда | Выход блюда по меню-раскладке | Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Зафиксированный фактический вес | |
|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------|
| | | | группа 6, полдник | группа 4, ужин |
| запеканка картофельная с печенью | 200 | 50-60 | пищеблок - 201,203 | |
| молоко кипяченое | 200 | 180-200 | 199 | - |
| чай Витоша | 180 | 180-200 | - | 180 |

ВЫВОД: Замечаний по качеству готовой продукции нет. Форма, вкус и запах готового блюда полностью соответствует нормативным требованиям. Продукты розданы полностью без остатка. Небольшие погрешности в весе блюда допустимы и обусловлены применением при раздаче раздаточных емкостей. Суммарный объем порций по меню-раскладке превышает допустимы по санитарным нормам. 2.3/2.4.3590-20

Барковская И.А.
Редозубова Т.Ю.
Котова Л.А.

МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
Структурное подразделение «Детский сад»

Протокол контрольного взвешивания готовых блюд от 26.04.2021г.

Бракеражной комиссией в составе:

Барковская И.А – председатель,

Котова Л.А.– член комиссии,

Редозубова т.Ю. - член комиссии,

составлен настоящий протокол о проведенных контрольных взвешиваниях блюд.

1) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время **завтрака в группе 2:**

| Наименование блюда | Выход блюда по меню-раскладке | Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Зафиксированный фактический вес |
|-----------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| каша манная молочная жидкая | 170 | 150-200 | 170 |
| кофейный напиток с молоком | 200 | 180-200 | 201 |
| бутерброд с сыром на батоне | 20/ 10 | суточная норма* | 30 |
| суммарно | 400 | 400 | 401 |

2) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время **обеда в группе 3, 4 :**

| Наименование блюда | Выход блюда по меню-раскладке | Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Зафиксированный фактический вес | |
|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------|
| | | | группа 3 | группа 4 |
| гуляш из говядины, рис отварной | 50/50+ 130 | 200-230 | - | 229 |
| салат из квашен. капусты с луком | 50 | 50-60 | 51 | - |
| суп из разных овощей с гренками | 180/10 | 180-200 | - | 191 |
| кисель из концентрата | 180 | 180-200 | - | 179 |
| хлеб пшеничный / ржаной | 20/20 | суточная норма* | 40 | - |
| суммарно | 690 | 600 | | |

2) Произведен забор и контрольное взвешивание блюд во время **ужина в группе 6, 1 , порционное на пищеблоке :**

| Наименование блюда | Выход блюда по меню-раскладке | Норма СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Зафиксированный фактический вес | |
|--------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------|
| | | | группа 6 | группа 1 |
| рыба запеченная в омлете | 80 | 70-80 | пищеблок - 81, 80 | |
| картофельное пюре | 130 | 130-150 | - | 131 |
| икра свекольная | 60 | 50-60 | 60 | - |
| чай с лимоном | 180/7 | 180-200 | - | 186 |
| хлеб пшеничный | 20 | суточная норма* | 20 | - |
| суммарно | 477 | 450 | | |

ВЫВОД: Замечаний по качеству готовой продукции нет. Форма, вкус и запах готового блюда полностью соответствует нормативным требованиям. Продукты розданы полностью без остатка. Небольшие погрешности в весе блюда допустимы и обусловлены применением при раздаче раздаточных емкостей. Суммарный объем порций по меню-раскладке превышает допустимы по санитарным нормам. 2.3/2.4.3590-20


 _____ Барковская И.А.
 _____ Редозубова Т.Ю.
 _____ Котова Л.А.