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

Протокол закладки продуктов от 07.10.2020г.

Бракеражной комиссией в составе:
Барковская И.А – председатель,
Котова Л.А. – члены комиссии,
Трубицина Т.В – представитель аутсорсинга

составлен настоящий протокол о проведенном контроле закладки продуктов

Численность детей – 106

Соответствие 10-дневному меню – 8 день, соответствует

ОБЕД:
1) Рассольник домашний
Выход – 250

Наименование продуктов	**Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)**	**Зафиксированный фактический вес при закладке**
морковь свеж..очищ	0,01	1,06
масло растительное	0,0025	0,265
капуста белокочанная	0,02	2,10 (-0,02)
картофель свеж.очищ	0,075	8,0 (+0,05)
огурцы соленые	0,015	1,6 (+0,01)
лук репч	0,01	1,06
вода	0,175	18,550
зелень	0,001	0,1
сметана 15%	0,01	1,06
выход	0,250	

2)Шницель рыбный натуральный
Выход блюда – 60

Наименование продуктов	**Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)**	**Зафиксированный фактический вес при закладке**
минтай с/м б/г	0,051	5,4
лук репчатый	0,01	1,06
петрушка зелень	0,002	0,21
молоко 2,5%	0,005	0,53
яйца	0,002	0,21
масло сливочное	0,005	0,53
масло растительное	0,002	0,21

3) Рис отварной с овощами с соусом томатным
Выход блюда – 100 / 30

Наименование продуктов	**Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)**	**Зафиксированный фактический вес при закладке**
рис обработанный паром	0,03	3,18
вода	0,062	6,6 (+0,02)
масса припущенного лука	0,005	0,53
масса припущенной моркови	0,0093	0,99 (-0,002)
масло сливочное	0,0041	0,43

УЖИН:
1. Картофельная запеканка с мясом
Выход: 180 / 30

Наименование продуктов	**Вес по меню-раскладке (на 1 порцию, нетто)**	**Зафиксированный фактический вес при закладке**
говядина лопатка	0,1008	10,69
картофель свежий очищенный	0,1485	15,74
масса отварного мяса	0,0630	6,7 (+0,0022)
масса отварного протертого картофеля	0,1395	14,8
масло сливочное	0,0090	0,954
яйца	0,0036	0,38
масса полуфабриката	0,2115	22,420

ВЫВОД: Вес при закладке продуктов соответствует указанному в меню-раскладке (нетто), с учетом количества детей и уварки продукта, соотвтетствует требованиям по выходу блюд технологической карты, СанПиН.
Нарушений не выявлено

_____Барковская И.А,
_____Трубицина Т.В.
_____Котова Л.А