

Комунальний заклад
«Гімназія «Інтелект»
Кропивницької міської ради»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор КЗ «Гімназія «Інтелект»
Кропивницької міської ради»

Тиханська Т.І.

АКТ №5
контрольного опрацювання страви

26.01.2024

Сирники

Члени Ради Табальчук С.В., Чернат М.М. у присутності сестри медичної Голуб А. В. опрацювали страву «Сирники» у кількості 219 порцій, щоб встановити дотримання процесу приготування страви.

Для страви/кулінарного виробу кухар взяла продовольчу сировину (продукти):

- Сир кисломолочний – 20,460 кг;
- Масло рослинне – 0,650 г;
- Яйце – 31 шт;
- Борошно пшеничне – 2,800 кг;
- Цукор – 1,100 кг;
- Сіль – 0,070 г

відповідно до технологічної картки МП № 493 .

Під час контрольного приготування отримала 219 порцій з виходом готової страви 100 гр.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми.

Колір: світло-коричневий з скоринкою, на розрізі світло-кремові.

Смак та запах: в міру солодкі з характерним смаком сиру кисломолочного.

Консистенція: зі скоринкою, в середині м'які.

Висновки: Членами комісії зафіксовано дотримання процесу приготування страви «Сирники» відповідно до технологічної картки МП № 493.

Кухар

(підпис)

Н. А. Короткова

Заступник голови Ради

(підпис)

С.В.Табальчук

Член Ради, голова
бракеражної комісії

(підпис)

М.М. Чернат

Сестра медична

(підпис)

А. В. Голуб

