

Комунальний заклад
«Гімназія «Інтелект»
Кропивницької міської ради»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
КЗ «Гімназія «Інтелект» Кропивницької
міської ради»
Тиханська Т.І.

АКТ №1
контрольного опрацювання страви

04.09.2024

Гуляш із курячого м'яса

Члени комісії : Чернат М.М., Тиханська Т.І. опрацювали страву Гуляш із курячого м'яса, у кількості 193 порцій , щоб встановити дотримання технологічного процесу приготування страви.

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

- Філе куряче – 11,200 кг.;
- Борошно пшеничне – 0,300 кг.;
- Цибуля ріпчаста – 1,600 кг. ;
- Морква – 2,800 кг. ;
- Томатна паста – 0,800 г. ;
- Масло рослинне – 0,800 г.;

відповідно до технологічної картки МП 395

Під час контрольного приготування страви отримала 193 порцій з виходом готової страви 70 г.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд в соусі з овочами Нарізані кусочки м'яса ;

Колір: коричневий;

Смак та запах: Властивий запеченому м'ясу ;

Консистенція: Однорідна, злегка пружна, не переварена. Шматочки курячого філе м'які щільні, овочі м'які;

Висновки: Членами комісії виявлено дотримання технологічного процесу приготування страви відповідно до технологічної картки МП 395

Директор закладу

_____ (підпис)

Т.І. Тиханська

Кухар

_____ (підпис)

Н. А. Короткова

Голова бракеражної
комісії

_____ (підпис)

М.М. Чернат

Сестра медична

_____ (підпис)

А.В. Голуб

