

Комунальний заклад
«Гімназія «Інтелект»
Кропивницької міської ради»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «Гімназія «Інтелект»
Кропивницької міської ради»

Тиханська Т.І.

АКТ № 1
контрольного опрацювання страви

08.09.2023

Плов з курячим м'ясом

Члени Ради по харчуванню Чернат М.М. , Зосім В. М. у присутності сестри медичної Голуб А.В. опрацювали страву Плов з курячим м'ясом, у кількості 125 порцій, щоб встановити дотримання технологічного процесу приготування страви.

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

- Філе куряче – 8,900 кг.;
- Крупа рисова – 5,000 кг.;
- Цибуля ріпчаста – 1,250 кг. ;
- Морква – 1,400 кг. ;
- Томатна паста – 0,750 г. ;
- Масло рослинне – 0,600 г.;
- Сіль – 0,070 г. ;

відповідно до технологічної картки К 4.04

Під час контрольного приготування страви отримала 125 порцій з виходом готової страви 180 г.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: М'ясо птиці і овочі зберегли форму, рівномірно розподілені у розсипчастому рисі.

Колір: золотисто –жовтий.

Смак та запах: Властивий поєднанню вареного рису з курячим м'ясом з приємним смаком та ароматом пасерованих овочів.

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

Висновки: Членами комісії виявлено чітке дотримання технологічного процесу приготування страви відповідно до технологічної картки К 4.04. Недоліків не виявлено.

Кухар

(підпис)

Н. А. Короткова

Голова бракеражної
комісії

(підпис)

М.М. Чернат

Член Ради

(підпис)

В.М.Зосім

Сестра медична

(підпис)

А. В. Голуб