

Приложение 2
 к приказу заместителя
 главы администрации
 города Перми - начальника
 департамента образования
 от _____ № _____

Мониторинг соответствия рецептуры приготовления блюд технологическим картам *состав: не уксусный (5/17 грей)*

Дата и время контроля мероприятия	Блюдо	Выход блюда по меню (гр)	Продукт	Фактическое количество продукта при закладке (кг) <i>по нетто</i> на 1 порцию	Выход блюда по технологии чешской карте (гр) <i>ад/фабрикаг</i>	Количество по технологии чешской карте (гр)	На какое количество порций готовится блюдо (шт.)	Расчетное количество продукта для закладки (кг)	Подпись, расшифровка, должность проверяющего
17.09.18	<i>шведский суп</i>	140г	<i>авокадо</i>	0,0487	0,048	0,0487	1	156	
	<i>шведский суп</i>		<i>карфа луе</i>	0,0646	<i>шведская карта</i>	0,0646		14,92	
	шведский суп		карфа луе	0,0411	шведская карта	0,0411		4,62	
			карфа луе	0,0096		0,0096		1,92	
			шведский суп	0,0096		0,0096		1,92	
			карфа луе	0,0009		0,0009		0,08	

М/г- Белевская СФ
Б/В

