

Мониторинг соответствия рецептуры приготовления блинов технологическим картам

Дата и время контрольного мероприятия	Блюдо	Выход блина по меню (гр)	Продукт	Фактическое количество продукта при заказе (кг) на 1 порцию	Выход блина по технологическ ой карте (гр) полуфабрикат	Количество продукта по технологич еской карте (гр)	На какое количество порций готовится блино (шт.)	Расчетное количество продукта для заказки (кг)	Подпись, расшифровка а, должность проверяющего го
16.10.22	Омлет картофельный	150гр	Яйцо	0,0928		92,8	300	27,84	<i>[Подпись]</i>
850			Молоко	0,657		57,0	300	17,1	<i>[Подпись]</i>
			Масло сл.	0,0069	155 гр	69,0	300	2,07	<i>[Подпись]</i>
			Соль iod.	0,005		5	300	0,025	<i>[Подпись]</i>
			Масло сл.г.з.	0,003		3	300	0,000	<i>[Подпись]</i>
10.10.22	Котлеты свиные	90гр	Пол.кн.ветн.	0,036		36	500	18	<i>[Подпись]</i>
1250			Яйца куриц.	0,0324		32,4	500	16,2	<i>[Подпись]</i>
			Молоко	0,0453		45,3	500	7,65	<i>[Подпись]</i>
			Ягнб.швен.	0,018	112,5 гр	18	500	9	<i>[Подпись]</i>
			Масло рас.	0,0036		3,6	500	1,8	<i>[Подпись]</i>
			Соль iod.	0,0004		0,4	500	0,2	<i>[Подпись]</i>
			Сахарн.пш.	0,0009		0,9	500	0,45	<i>[Подпись]</i>