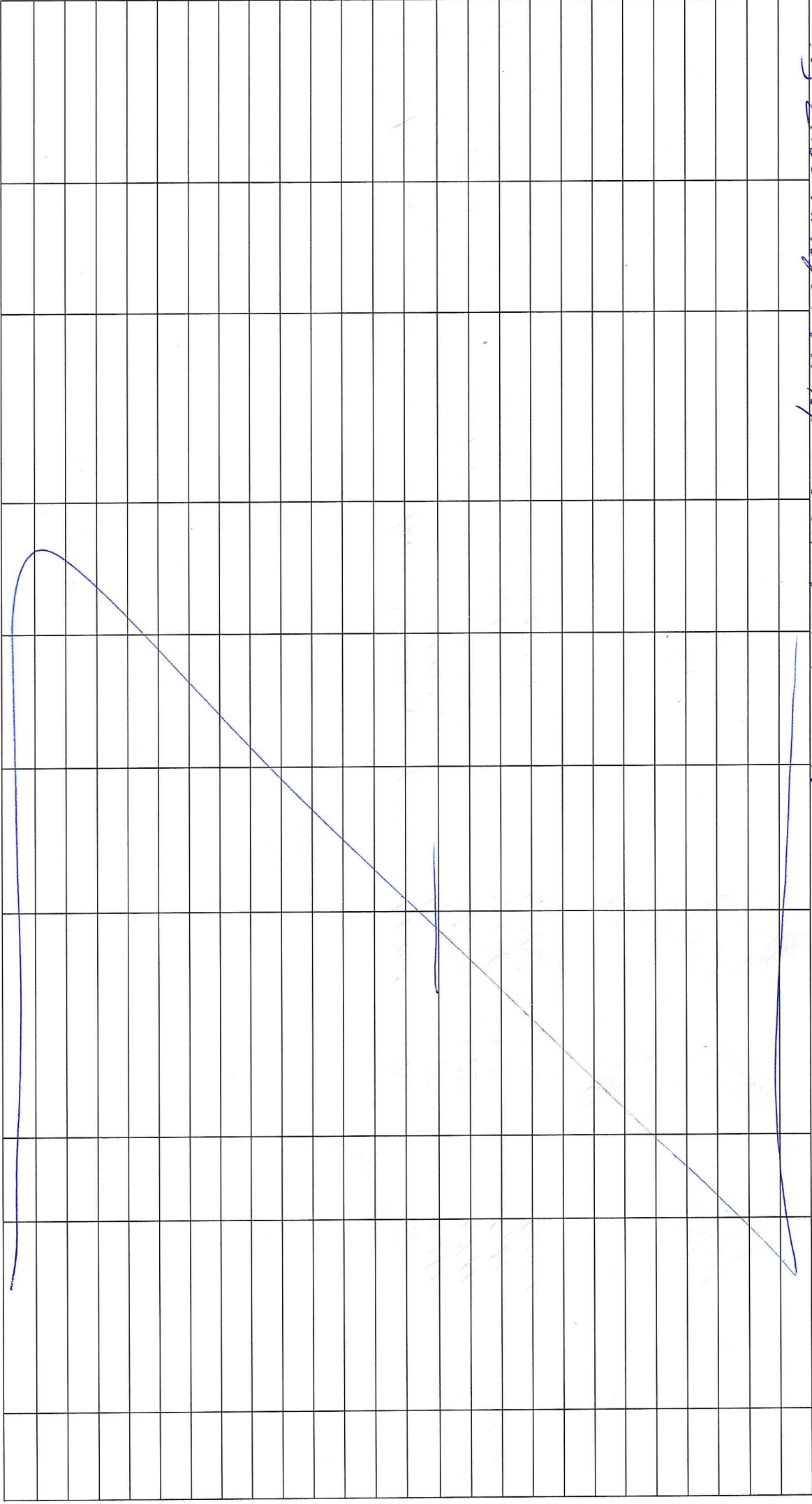


Приложение 2
к приказу заместителя
главы администрации
города Перми - начальника
департамента образования
от _____ № _____

Мониторинг соответствия рецептуры приготовления блюд технологическим картам

Дата и время контроля мероприятия	Блюдо	Выход блюда по меню (гр)	Продукт	Фактическое количество продукта при закладке (кг) ^{н.е.тто} на 1 порцию	Выход блюда по технологической карте п/фабрикат	Количество по технологии часовой карте (гр)	На какое количество порций готовится блюдо (шт.)	Расчетное количество о продукта для закладки (кг)	Подпись, расшифровка, должность проверяющего
11.09.10	Виточек карфа	800г	соединка (кол.ч)	0,0447	0,1219	0,0447	70 порц.	5,23	Савилов
14.09	Рох.сорта		масл.шаманск.	0,0143		0,0143	70	1,211	Савилов
	405/2013 макс.		масло	0,0253		0,0253	70	1,471	Савилов
09.09.10	Б/П. Тср. 2ск.		масло сливочное	0,0040		0,0040	70	0,28	Савилов
10.09.10	Фрикадельки суп		соль софурованная	0,0006		0,0006	70	0,042	Савилов
11.09.10	Фрикадельки суп	80/5	соль софурованная (т.з.)	0,0594	90г.	0,0594	250 порц.	14	Савилов
14.09	Мед. карфа		масло сливочное (ф.м.)			0,0594	250	14,85	Савилов
410/ЕСТН.1018			масл.шаманск.	0,0126		0,0126	250	3,15	Савилов
Виточек			масло	0,0069		0,0069	250	1,725	Савилов
Фрикадельки			масло	0,0141		0,0141	250	4,285	Савилов
			соль софурованная	0,0004		0,0004	250	0,1	Савилов
			соль софурованная (для салатов)	0,005		0,005	250	1,25	Савилов



Выводы по результатам мониторинга: *цудемь сокращаеме форму, поверхность бж*

разумевов, ровная. сочине.

Приготовление блюд соответствует технологической карте

А.С. Сашин
А.И. Белоусова