

Балхашская СО

Приложение 4
к приказу начальника департамента образования
администрации города Перми
от 29.11.2022 № 059-08-01-09-1073

КАРТА КОНТРОЛЯ № 3
за реализацией готовых блюд в ОУ « 369 » от 5.12.22

№ п/п	Позиции контроля	блюдо 1	блюдо 2	блюдо 3	блюдо 4	блюдо 5	блюдо 6
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Рацион питания в соответствии с утвержденным примерным меню (день №)						
1.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	Суп-пюре рыбное	Картофель отварной	Чай слиммон	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	
1.2.	выход блюда	80 гр	150 гр	180 гр	25 гр	25 гр	
2.	Рацион питания в соответствии с ежедневным меню						
2.1.	меню согласовано руководителем ДООУ (да/нет)						
2.2.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	Суп-пюре рыбное	Картофель отварной	Чай слиммон	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	
2.3.	выход блюда	80 гр	150 гр	180 гр	25 гр	25 гр	
3.	Фактический рацион питания (накрыто на столы)						
3.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	Суп-пюре рыбное	Картофель отварной	Чай слиммон	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	
3.2.	выход блюда (средняя масса 5 порций)	0,400	0,750	0,900	0,125	0,125	
4.	В соответствии с журналом бракеража готовой продукции						
4.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	Суп-пюре рыбное	Картофель отварной	Чай слиммон	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	
4.2.	время приготовления блюд	16-30	16-35	16-20	16-40	16-40	
4.3.	время снятия проб бракеражной комиссией	16 ⁴⁵	16 ⁴⁵	16 ⁴⁵	16 ⁴⁵	16 ⁴⁵	
4.4.	блюда приняты к реализациями тремя членами бракеражной комиссии (соответствуют вкус, цвет,	га	га	га	га	га	