Антропова Светлана Игоревна

Подписан цифровой подписью: Антропова Светлана Игоревна
DN: C=RU, O=Детский сад № 106, CN=Антропова Светлана Игоревна, E=s.antropova@list.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Расположение:
Дата: 2023.10.05 12:04:20+05'00'
Foxit PDF Reader Версия: 12.0.2

МКУ "Санитарно-технологическая пищевая лаборатория города Каменска-Уральского"

АКТ
отбора проб, кулинарных, мучных кулинарных и кондитерских изделий для органолептического и физико-химического анализов, ГОСТ Р 54607.1-2011

«15» сентября 2023 11^10 часов произведен отбор проб блюд (изделий) на определение полноты вложения сырья представителем лаборатории

Слезарева И.Б.
(фамилия, имя, отчество)

на предприятии № ______ адрес предприятия:

ДОУ № 106

в присутствии Калькулятора Самолатова О.В.
(зав. производством, нач. цеха)

1. Органолептическая оценка качества блюд (изделий) на производстве, ГОСТ 31986-2012

№ п/п	Наименование блюда (изделия)	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, брак)	Температура блюд на раздаче	Фамилия, имя отчество изготовителя	Замечания (исправленно, отобрано на анализ, снято с реализации (кг., шт.)
	Котлета запеч-ая цыплят 65г				
	м. раст 3,0				
	молоко 14,0				
	куры 99,0 62,0				
	хлеб ~~21,0~~ 90г.				

1. Указать, за счет какого показателя снижена оценка ____________________________
____
____

2. Проверка массы блюд (изделий) на раздаче и производстве

№ п/п	Наименование блюда (изделия)	Кол-во порций или шт	Средняя масса, г		Отклонение, г	Фамилия, имя, отчество изготовителя	Замечания (доведено до нормы, снято с реализации)
			фактически	по рецептуре			
	Суп перлов. -пюр с гренк. 200г					Плодоусвоенных	134,66
	картофр	5900	85/5п		64,0	м. слив	4,0
	кр. горох	250	4,0			сливк	4,0
	гренки	600	10,0		8,0/п	свежие	168
	см. слив	250	5,0			сметана	9,4
	сахар	620,0	10,0		8,0/п		
						163 - 130	

3. Блюда (изделия), взятые на анализ в лабораторию

№ п/п	Наименование блюда (изделия)	Место отбора	№ рецептуры	Масса блюда(изделия)		Кол-во отобранных порций, шт., кг	Масса партии (кол-во порций шт., кг.)	Фамилия, имя, отчество изготовителя
				фактически	по рецептуре			
	Суп перлов. пищ. тем				200	шт	62+12+14+24п	
	с крупой и перцем						д.с. к. 9	Неизвестных
	Пюре из						62+12+14	И.П.
	свежего пищ. тем				134,66	шт	д.с. к.	
	Тушенка - тем						62+12	
	Бродф. отварной				80	шт		
	Компот пищ. тем				200	шт	62+12+14+24п	
	из сушеных							
	Котлета пищ. тем				65	шт	14п	
	из птицы запан.							

4. Как часто проводится бракераж пищи и правильность ведения записей

Тушенка-бродф. отвар. 80г Компот из сушен. 200г

9610 139,0/5п 136/п сахар 10,0

5. Санитарное состояние: сушеных 20,0

6. Примечание:

Претензии к данной выемке предприятие не имеет

Представитель лаборатории Лезарева

Руководитель предприятия Саломатова О.В.

ОАО «Каменск-Уральская типография». Заказ 3760. Тираж 3000.