

Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за январь 2020г

Форма 4

№ п/п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах г	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся																Всего выдано продуктов в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			8	9	10	11	12	13	14	15	16	17									
1	хлеб пшеничный	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3000	375	75		
2	хлеб ржаной	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2500	250	0		
3	мука пшен.	35	5	35	55	120	35	25	25	120	35	25	25	5	80	440	44	9			
4	крупы,макароны	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1250	125	0			
5	картофель	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	3900	390	0			
6	Др.овощи	680	680	680	680	680	680	680	680	680	680	680	680	680	680	6800	680	0			
7	фрукты	660	280	280	280	660	660	660	660	660	660	660	660	660	660	5080	508	-152			
8	с/фрукты	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	15	0			
9	сок	500	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2000	200	-300			
10	сахар	120	120	100	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1180	118	-2			
11	конд.изд	60	40	30	60	30	60	40	65	65	20	20	20	20	440	44	-16				
12	кофе	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	2	0				
13	какао	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	2	0				
14	чай	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	2	0				
15	мясо говяжье	390	160	360	360	360	390	360	360	360	360	360	360	360	270	3340	334	-56			
16	рыба	90					130									130	13	-77			
17	птица	30	120				280							260	260	920	92	62			
18	колбаса	10														0	0	-10			
19	молоко	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	4500	450	0			
20	сыр	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150	15	0			
21	творог	70			145								130		140	415	41,5	-28,5			
22	сметана	20	20	40	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	24	4			
23	масло слив	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400	40	0				
24	маслораств	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	180	18	0				
25	яйцо	1	1		1			2	1						5	0,5	-0,5				
26	мед	20					20	20	20	20	20	20	20	20	100	10	-10				
27	соль	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80	8	0				
28	специи	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	2	0				

## журнал контроля выполнения норм питания (по накопительной ведомости)

месяц	Декада	Заключение	Рекомендовано
январь	1	Выше нормы на 1 реб.в день - мясо птицы Ниже нормы на 1 реб.в день - фрукты, соки, мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра	Снизить до нормы мясо птицы Повысить до нормы фрукты, соки,мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра
январь	2	Выше нормы на 1 реб.в день - мясо птицы Ниже нормы на 1 реб.в день - фрукты, соки, мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра	Снизить до нормы мясо птицы Повысить до нормы фрукты, соки,мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра
январь	3	Выше нормы на 1 реб.в день - мясо птицы Ниже нормы на 1 реб.в день - фрукты, соки, мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра	Снизить до нормы мясо птицы Повысить до нормы фрукты, соки,мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра
январь	4	Выше нормы на 1 реб.в день - мясо птицы Ниже нормы на 1 реб.в день - фрукты, соки, мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра	Снизить до нормы мясо птицы Повысить до нормы фрукты, соки,мясо гов.,рыбы, творога, яиц, сметаны, сыра

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 158**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: № 631

Наименование сборника рецептов: Сборник 1981 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (боков. наружн. куски т/бед части)	107,0	79,0	10,7	7,9
Картофель	133,5	100,0	13,35	10,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Томатное пюре	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса тушеного мяса		50,0		5,0
Масса готовых овощей		125,0		12,05
<b>Выход:</b>			<b>50/125</b>	

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

<b>Белки (г):</b>	<b>18,18</b>	<b>Ca (мг):</b>	<b>4,6</b>
<b>Жиры (г):</b>	6,34	<b>Mg (мг):</b>	<b>3,9</b>
<b>Углеводы (г):</b>	17,95	<b>Fe (мг):</b>	<b>0,8</b>
<b>Эн.ценность (ккал):</b>	<b>205</b>	<b>C (мг):</b>	<b>15,1</b>

**Технология приготовления:**

Мясо промывают теплой (20 – 30° С) проточной водой, нарезают 2 – 4 куском на порцию массой по 30 – 40 г. Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают овощи в проточной пищевой воде течение 5 минут. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Картофель и лук нарезают дольками. Затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренные мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат – пасту, соль и бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром при температуре +65°С. Срок реализации – 2 – 3 часа с момента приготовления.