

Акт

Бракеражной комиссии от 24.03.2023г.

совместно с представителями родительского комитета

Цель: Соблюдение технологии приготовления блюд.

Была проведена проверка соблюдения технологии приготовления вареников с творогом.

Организация рабочего места. Ознакомиться с нормативно-технической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

Подготовка продуктов . Протирают творог. Просеивают муку. обрабатывают яйца, процеживают молоко

Приготовление теста. Молоко или воду соединяют с яйцами, растирают в ней, помешивая, соль и сахар, вводят муку и замешивают до упругого комка.

Приготовление фарша. В протёртый творог добавляют обработанные сырые яйца, сахар, соль, хорошо перемешивают. фарш разделяют в виде небольших шариков.

Формирование вареников. Последовательность формирования вареников с творогом.


Полуфабрикаты блюда «Вареники с творогом» были с формой полукруглых пирожков с хорошо заделанными краями, не слипшимися,. Толщина слоя теста-2...3мм. Масса вареника-12...14 или 20...25г. После варки вареники сохранили свою форму, имели однородную консистенцию-мягкую и нежную. Цвет вареников был белый с кремовым оттенком. Поверхность-блестящая от масла. Вкус вареников-в меру сладкий, без кислоты. НЕ было посторонних привкусов и запахов.

Вареники отпускались в подогретой посуде, поливались растопленным сливочным маслом.

Директор КГКП «Ясли-сада «Айголек»

Ибышева Г.Т. 

Члены комиссии:

Медсестра : Гурина Т.М. 

Представители родительского комитета:

Машурбекова Б.В. 

Попечительский комитет :

Шаймерденова Д.М. 

Тохтиева Г.А. 

Заместитель по АХЧ: Бейсекова А.Т. 