Руководитель предприятия

(Ф.И.О., дата)

АКТ

отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия)

и технологии приготовления

Наименование предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата проведения работ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов и показателей** | **Масса нетто продуктов по рецептуре, кг** | **Данные отработки на небольших партиях, кг** | **Средние данные, кг** | **Данные апробации на укрупненных партиях, кг** | **Средние данные, кг** | **Принятая рецептура, кг** |
| **Опыт 1** | **Опыт 2** | **Опыт 3** | **Опыт 4** | **Опыт 5** | **Опыт 1** | **Опыт 2** | **Опыт 3** |

Масса набора продуктов

Масса полуфабрикатов

Производственные потери

Масса готовых блюд (изделий)

в горячем состоянии

в остывшем состоянии

Потери при тепловой обработке, %

Описание технологического процесса с указанием марки оборудования

Заключение

Разработчики: Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.