

АКТ

от « 12 » января 20 23 г.

бракеражной комиссии в составе:

1. Шумилова Т.Т.
2. Коломина Е.М.
3. Романцева Е.В.
4. Мед.сестра.  
(по согласованию)
5. Родители  
(по согласованию)

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ №196» в (время) 9<sup>00</sup> и 11<sup>00</sup>  
 присутствии зав. производством Брачевой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактич.	Отклонения
1	2	3	4	5
Суп куриный с соевыми макаронами	70/50	10 - 700/500	10 - 700/500	
Макаронный чай с сах.	150	10 - 1500	10 - 1505	+5
Желе желе	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе желе	40	10 - 400	10 - 394	-3
Желе желе	25	10 - 250	10 - 248	-2
Суп картофельный	60	10 - 600	10 - 598	-2
Вунт картофельный	200	10 - 2000	10 - 2004	+4 +83
Макаронный суп с фаршем	200	10 - 2000	10 - 2000	+80
Компот из фруктов	200	10 - 2000	10 - 2000	
Желе желе	40	10 - 400	10 - 400	
Желе желе	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

В супе из курицы - корочка куриной, на разломе видна ординарная соевая без комочков. Макароны хорошо разварены, равномерно. Чай сладкий, цвет карамельный. Желе светлее, вунт картофельный нежного перелом, суп картофельный сварен, картошка сохранила свою форму. Макаронный суп с фаршем хорошо, курица и картошка нарезана кубиком, хорошо доготовлены. Компот из фруктов сладкий, фрукты хорошо сварены и сохранили форму, пирожки часть прозрачные.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Подписи:

1. Мед.сестра Е.В. Романцева  
(по согласованию)
2. Шумилова Т.Т. Т.Т. Шумилова
3. Коломина Е.М. Е.М. Коломина

4. Романцева Е.В. Е.В. Романцева
5. Родители Родители Шумилова Т.Т.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 12.01.2023

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Любовь Тисерин Владимировна 11

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	+
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	+
	Б) нет	+
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	
	Б) нет	+

АКТ

от « 10 » февраля 2023 г.

бракеражной комиссии в составе:

1. Шумилова Т.Т
2. Коломина Е.М.
3. Романцева Е.В
4. Мед.сестра.  
(по согласованию)
5. Родители  
(по согласованию)

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ №196» в (время) 9<sup>00</sup> и 11<sup>00</sup>  
 присутствии зав. производством Борочевой И.И.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактич.	Отклонения
1	2	3	4	5
Каша гречневая	205	10 - 2050	10 - 2053	+3
Салатомек	1 шт 40г	10 - 400	10 - 400	
Маело слив	5	10 - 50	10 - 50	
Чош с сахар	200	10 - 2000	10 - 1998	-2
Желе пш.	40	10 - 400	10 - 402	+2
Желе рис	25	10 - 250	10 - 248	-2
Вет картофеля	200	10 - 2000	10 - 2000	+82
Мартышка соус	60/50	10 - 600/500	10 - 600/500	+80
Рис отварной	150	10 - 1500	10 - 1496	-4
Компот из яблок	200	10 - 2000	10 - 2000	+44
Желе пш	40	10 - 400	10 - 400	
Желе рис	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Каша гречневая молочная псевдоквашеная, котел зерна гречки хорошо разваривается. Соль и сахар в меру. Маело слив соответствует сроку годности. Желе светлеет. Чош стареет, цвет коричневый. Вет картофеля с макаронами пережарен, картофель сохраняет свою форму и цвет, картофель не переваривается. Мартышка круглой формы на разломе не имеет ореховый вкус, соус без комочков. Рис разваривается, зерна хорошо развариваются. Компот из яблок стареет быстрее, яблоки сохраняют свою форму и цвет.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Подписи:

1. Мед.сестра И.И. Борочевая  
(по согласованию)
2. Шумилова Т.Т Т.Т Шумилова
3. Коломина Е.М. Е.М. Коломина

4. Романцева Е.В Е.В. Романцева
5. Родители Каргашичева И.И.  
5И

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10.02.2023

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Кардашская Жанна Романовна  
 СА КВС

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	+
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	+
	Б) нет	+
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	

АКТ

от «03» марта 2023 г.

бракеражной комиссии в составе:

1. Шумилова Т.Т
2. Коломина Е.М.
3. Романцева Е.В
4. Мед.сестра.  
(по согласованию)
5. Родители  
(по согласованию)

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ №196» в (время) 9<sup>00</sup> и 11<sup>00</sup>  
 присутствии зав. производством Брацковой Л.И.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактич.	Отклонения
1	2	3	4	5
Шурпы св.	60	10 - 600	10 - 600	
Макар. с сыр	205	10 - 2050	10 - 2048	-2
Чай с сыр	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пш.	40	10 - 400	10 - 403	+3
Мед. с сыр карто.	205	10 - 2050	10 - 2050	+83
Мини-сальса	90	10 - 900	10 - 902	+2
Картофельное пюре	103,5	10 - 1035	10 - 1031	-4
Каша греч.	50	10 - 500	10 - 500	+49
Соус	50	10 - 500	10 - 500	
Каша греч. с овощами	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пш.	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб рж.	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

*Макарона с сыром - рассыпчатые, хорошо сварены, сверху добавлен натертый сыр. Чай сладкий, цвет желтый. Хлеб светлый от 03.03.23. Чай из светлого кипятка, картофельный не дозрел, картофельная фрикаделька не сохранила форму нарезки. Сметана добавлена. Мини-сальса добавлен в меру, форма овально приплюснутая, корочка румяная, жареная, на тарелке ледяной ореховый соус. Картофельное пюре - цвет желтый, без комочков, масса однородная. Каша греч. с овощами варена, сладкий, цвет белый.*

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

- Подписи:
1. Мед.сестра М.И.  
(по согласованию)
  2. Шумилова Т.Т. Т.Т.
  3. Коломина Е.М. Е.М.

4. Романцева Е.В. Е.В.
5. Родители М.И.  
Моложова Л.И.  
З.И.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 03.03.2013

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ф.И.О. Малышева Наталья Николаевна  
3 "А" класс

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	+
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим при отовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	+
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	

АКТ

от « 14 » апреля 2023 г.

бракеражной комиссии в составе:

1. Шумилова Т.Т.
2. Коломина Е.М.
3. Романцева Е.В.
4. Мед.сестра.  
(по согласованию)
5. Родители  
(по согласованию)

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ №196» в (время) 9<sup>00</sup> и 11<sup>00</sup>  
присутствии зав. производством Брацовой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактич.	Отклонения
1	2	3	4	5
Каша гречневая	205	10 - 2050	10 - 2054	+4
Пельмени	1 шт 40г	10 - 400	10 - 400	
Софр	15	10 - 150	10 - 148	-2
Чай	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пш	40	10 - 400	10 - 400	
Суп картофельный	200	10 - 2000	10 - 2000	
Десерт с софр	110	10 - 1100	10 - 1100	
Картофельное пюре	155	10 - 1550	10 - 1548	-2
Компот из яблок	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Хлеб пш	40	10 - 400	10 - 400	
Хлеб рж	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Каша гречневая сварена, вкусная крупа хорошо разварилась. Чай - цвет коровяков, не достаточно сладкий. Суп картофельный с вермишелью мелкого передела, картофель хорошо сварился и форму сохранил, а вермишель раскисла. Десерт - форма крупная, на разрезе масса однородная, софр без комочков. Картофельное пюре - цвет желтоватый, без комочков, едят в меру. Компот из яблок - сладкий, яблоки сохранили форму нарезки. Хлеб едят.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Подписи:

1. Мед.сестра И.С.Д.  
(по согласованию)
2. Шумилова Т.Т. И.С.Д.
3. Коломина Е.М. К.М.

4. Романцева Е.В. Р.В.
5. Родители И.В.Иванов  
8 А кл

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14.04.2023

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О.: Иванова Надежда Владимировна

8#

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	+
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	+
	Б) нет	+
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 08.05.23

Инициативная группа, проводящая проверку

ООО Карповская Восток Калинин

№	Вопрос	От
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и регионов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	+
2.	Выявлено ли наличие меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Выявлено ли специальное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют исторические блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются блюда в специальные дни	+
5.	Выявлен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии? А) да Б) нет	+
8.	Соответствует ли вкус приготовленным блюдам А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленным блюдам? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленным блюдам? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживаются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал мощными средствами и ветошью? А) да Б) нет	+

АКТ

от « 02 » Июль 20 23 г.

бракеражной комиссии в составе:

1. Шумилова Т.Т
2. Коломина Е.М.
3. Романцева Е.В
4. Мед.сестра.  
(по согласованию)
5. Родители  
(по согласованию)

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ №196» в (время) 9<sup>00</sup> и 11<sup>00</sup>  
 при участии зав. производством Горичевой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактич.	Отклонения
1	2	3	4	5
Зел. горошек	60	10 - 600	10 - 598	-2
Омлет картофель	150	10 - 1500	10 - 1520	
Чаша с сахар	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Клецки пш	40	10 - 400	10 - 400	
Клецки рж	50	10 - 500	10 - 500	
Вундт картофель	200	10 - 2000	10 - 1997	-3
Чаша с сахар	100	10 - 1000	10 - 1000	
Каша гречневая	150	10 - 1500	10 - 1498	-2
Каша картофельная	200	10 - 2000	10 - 2004	+4
Клецки пш	40	10 - 400	10 - 400	
Клецки рж	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Омлет натуральный мелко пересолен, масса  
 на разломе ореховая, цвет желтый.  
 Чаша сладкая, цвет коричневатый. Клецки светлые.  
 Вундт картофельный с горошком мелко пересолен,  
 порок разварился, превратился в пюре, картофель  
 сохранил форму, картофель, картофель и картофель -  
 соль в меру, соль ореховый без комочков, гречка  
 пшеница картофельная. Каша гречневая -  
 рассыпчатая зёрна гречки хорошо видны.  
 Картофель и овощи сварены, овощи хорошо  
 разварены, но и сохраняется форма.  
 Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Подписи:

1. Мед.сестра [подпись]  
(по согласованию)
2. Шумилова Т.Т [подпись]
3. Коломина Е.М. [подпись]

4. Романцева Е.В [подпись]
5. Родители Кордашова  
Ю.Р.  
[подпись] 5А