

А К Т

проверки бракеражной комиссии в составе:

1. Коломина Е.М
2. Сутырина Д.Д
3. Романцева Е.В
4. М/сестра (по согласованию)
5. Родители (по согласованию)

Дата проверки: « 19 » октября 20 23 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 00 мин.
обед 11 ч. 00 мин./ в присутствии зав. производством Брычевой Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес факти-ческий	Откло-нения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Каша гречневая с маслом	205	10 - 2050	10 - 2048	-2
орр (хлопко)	100	10 - 1000	10 - 1005	+5
Сыр порционный	20	10 - 200	10 - 197	-3
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клюкк пшеничной	ОБЕД 40	10 - 400	10 - 400	
Овощи кв (картофель)	60	10 - 600	10 - 598	-2
Пюре картофельное Ленинградское	205	10 - 2050	10 - 2050	
Картофель и морковь (орр)	200	10 - 2000	10 - 2000	
Картофель и морковь и картофель	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клюкк пшеничной	40	10 - 400	10 - 400	
Клюкк картофельной	50	10 - 500	10 - 498	-2

В ходе проверки выявлено:

Каша пшеничная молочная и гречневая крупы в меру сладкая, соль тоже в меру. Гречка гречка хорошо разварилась. Пюре не достаточно сладкое, цвет картофельный. Пюре картофельное Ленинградское в меру посолон. Все хорошо разварилось, а картофель великого еброват. Картофель и морковь картофель и морковь нарезаны кубиком и хорошо ебкрен, картофель мягкий. Форма нарезки в готовом блюде ебкренна. Картофель и морковь ебкок. ебкрен, цвет светло картофельный, ебкрен.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

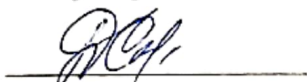
Председатель бракеражной комиссии



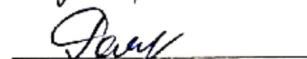
Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

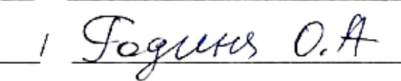


Е. В. Романцева



М/сестра (по согласованию) / _____ /

Родители (по согласованию) / _____ /



С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством



Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 19 » октября 2023 г.
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку
Ф.И.О.: Родина Алла Александровна
7 класс « Б »

№	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	