

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: «15» сентября 2023 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 фактический	Отклонения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Каша молочн. у овсянок хлопьев	205	10 - 2050	10 - 2048	-2
Мюсли	40	10 - 400	10 - 400	
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 - 403	+3
Хлеб зерновой	25	10 - 250	10 - 250	
ОБЕД				
Фарш с капуст. св. и картофелем	205	10 - 2050	10 - 2050	
Котлета куриная	90	10 - 900	10 -	
Люлье картофельное	103,5	10 - 10350	10 -	
Капуста тушеная	50	10 - 500	10 -	
Кисель плодово-ягодный	200	10 - 2000	10 -	
Хлеб пшеничный	40	10 - 400	10 -	
Хлеб зерновой	25	10 - 250	10 -	

В ходе проверки выявлено:

каша молочная у овсянок хлопьев не достаточно сладкая, хлопья разварены хорошо, каша вязкая. Чай сладкий цвет коричневый. Хлеб светлый. Фарш со светлой капустой, картофелем и сметаной не достаточно посолон. Овощи сварены хорошо и сохранили форму каретки. котлета куриная хорошо прожарилась, корочка румяная, фарш обильно приправлен, кисель из ягодной консервации. Люлье картофельное в меру посолон, лук мелко нарезан, цвет желтоватый. капуста хорошо протушена, соль в меру. Кисель плодово-ягодный сладкий, вязкий.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии



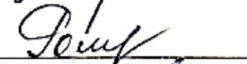
Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина



Е. В. Романцева



М/сестра (по согласованию) / Щедра /

Родители (по согласованию) / Красюк К.И. / КМ

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством



Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: «25» октябрь 2023 г.

завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Кравля Ксения Ивановна /
2,7 класс «A», A»

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