

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: «23» ноября 2023 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 11 ч. 00 мин.  
 обед 9 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
<b>ЗАВТРАК</b>				
Машина гречневая с/е	205	10 - 2050	10 - 2030	
Чай с сахаром, молоко	207	10 - 2070	10 - 2065	-5
Футердрог жареный с сахаром	50	10 - 500	10 - 503	+3
Джематон	40	10 - 400	10 - 400	
<b>ОБЕД</b>				
Фаршировка соевые	60	10 - 600	10 - 596	-4
Рассольник Ленинградск.	205	10 - 2050	10 - 2050	
Овощное и/и рис	200	10 - 2000	10 - 2002	+2
Картофель и морковь и/и свекла	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клецки картофельные	40	10 - 400	10 - 400	
Клецки картофельные	85	10 - 850	10 - 850	

В ходе проверки выявлено:

Машина гречневая малочка пересолена, сахар в меру, крупя хорошо разваривается.  
 Чай с сахаром и молоко не достаточно сладкий, цвет светло коричневый. Футердрог жареный с сахаром хрустящий, сахар хорошо расплавился и запылся. Рассольник Ленинградский кисловатый, цвет вытекает вкупе огурчиков, добавлена сметана, картофель и рис хорошо сваривались.  
 Овощное и рис пересолено, картофель и морковь и свекла картофельная, форма картофеля соевая-лавь, картофель мягкий. Картофель и свекла соевая-лавь.  
 Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет едного отклонения

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

*Д.Д. Сутырина*

Е. В. Романцева

*Е.В. Романцева*

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

*Гордеева С.С.*

*Григорьев (Ч.А.)*

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

*Л.Н. Брычева*



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 23 » ноябрь 2023 г.  
завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку  
Ф.И.О: Гердеев Сабина Саидовна  
4 класс « А »

№	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	