

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: « 12 » декабря 20 23 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
ЗАВТРАК				
Оладьи со сгущ. молоком	150	10 - 1500	10 - 1500	
Яблоко	120	10 - 1200	10 - 1204	+4
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 200	
Хлеб дарквейкский	30	10 - 300	10 - 297	-3
ОБЕД				
Щука свекольная	60	10 - 600	10 - 600	
Суп картофель. с горохом	200	10 - 2000	10 - 1998	-2
Чахохбили	100	10 - 1000	10 - 1000	
Каша гречневая рассыпч.	150	10 - 1500	10 - 1503	+3
Напиток из сгущ. молока	200	10 - 2000	10 - 2000	
Хлеб пшеничный	20	10 - 200	10 - 200	
Хлеб дарквейкский	25	10 - 250	10 - 247	-3

В ходе проверки выявлено:

Оладьи пышные, корочка румяная, хорошо пропеклись, сверху полетят сгущенным молоком. Яблоки крупные, сладкие и нежные. Чай не достаточно сладкий, цвет коричневый. Щука свекольная хорошо прожарена, соль и сахар в меру. Суп картофельный с горохом не доходит, картофель мягкий, хорошо сварился и сохраняет форму, а горох разварился, превратился в пюре. Чахохбили приготовлено из куриного филе, нарезанного кубиком, хорошо прожарено в кусочки, сохраняет форму. Соус без комочков. Гречка рассыпчатая, зерна хорошо жевались. Напиток сладкий, цвет светлый, коричневатый.

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

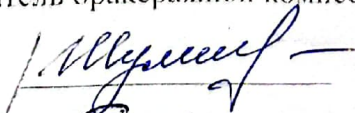
Председатель бракеражной комиссии



Е.М. Коломина

Члены комиссии:

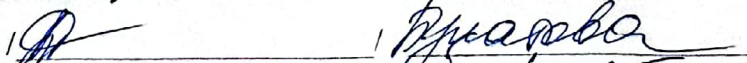
Д.Д. Сутырина



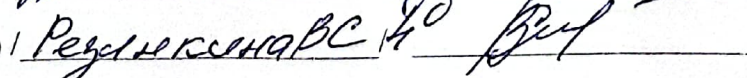
Е. В. Романцева



М/сестра (по согласованию)



Родители (по согласованию)



С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством



Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: « 12 » декабря 2023 г.
 завтрак 9 ч. 00 мин. / обед 11 ч. 00 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О: Резниченко Валерия Сергеевна 4 Б ВШ
 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 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	