

АКТ

проверки бракеражной комиссии в составе:

1. Коломина Е.М.
2. Сутырина Д.Д.
3. Романова Е.В.
4. Мещеряков А.А.
5. Родители (по согласованию)

Дата проверки: «10» января 2024 г.

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ № 196» завтрак 9 ч. 10 мин.
обед 11 ч. 00 мин./ в присутствии зав. производством Брычева Л.Н.

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактически	Отклонения
1	2	3	4	5
ЗАВТРАК				
Каша пшеничная с/м	205	10 - 2050	10 - 2063	+3
Масло слив	10	10 - 100	10 - 100	
Сыр пошехонский	20	10 - 200	10 - 1998	-2
Корейской капусты с мол.	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клец картофельный	100	10 - 1000	10 - 1000	
Клец картофельный	25	10 - 250	10 - 250	
Суп картофель с горошком	200	10 - 2000	10 - 2003	+3
Компот фруктов	90	10 - 900	10 - 897	-3
Домашнее картофельное пюре с сахаром	155	10 - 1550	10 - 1550	
Молоко с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2000	
Клец картофельный	40	10 - 400	10 - 400	
Клец картофельный	25	10 - 250	10 - 250	

В ходе проверки выявлено:

Каша пшеничная - сыр и сахар в меру, цвет желтый, корочка корочка рафинированная
Сыр масло в меру, корейской капусты с горошком
картофельной кашей, без сырка, цвет бледный
Клец, сварены. Суп картофельный с горошком нежного
пересолен. Тертое сырко рафинированное, картофель
сварены отдельно каретки. Компот фруктов не
деготен. Масло не рафинированное, корочка
пшеничная. Домашнее картофельное пюре с сахаром цвет
желтоватый, сахар сладкий. Цвет коричневатый

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Председатель бракеражной комиссии

Е.М. Коломина

Е.М. Коломина

Члены комиссии:

Д.Д. Сутырина

Д.Д. Сутырина

Е.В. Романова

Е.В. Романова

М/сестра (по согласованию) /

Родители (по согласованию) /

Л.Н. Брычева

С актом комиссии ознакомлена:

Заведующая производством

Л.Н. Брычева

Л.Н. Брычева

Оценочный лист

Дата и время-проведения проверки: « 10 » января 20 24

завтрак _____ ч. _____ мин. / обед _____ ч. _____ мин.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О:

Родина Олеся Анатольевна

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 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	